

KOKOSANKA

Masa kokosowa klasy Premium, produkowana z najlepszych, selekcyonowanych wiórków kokosowych. Zawiera wszystkie niezbędne składniki do uzyskania smacznych kokosanek, nadaje się również do wypełnień i dekoracji.

Receptura podstawowa

KOKOSANKA 1000 g
Woda letnia ok.400-500 g

Receptura 2

KOKOSANKA 1000 g
JAJA 150 g
Woda letnia ok.250-350g

Przygotowanie:

Mieszamy mieszadłem płaskim na średnich obrotach 3 min., po wyrobieniu masy, odstawić na 10 min. do ustabilizowania, następnie za pomocą rękawa cukierniczego formujemy kokosanki, ewentualnie dekorujemy kruche ciasteczka lub ciasta na blasze.

Po uformowaniu kokosanek, zalecamy odstawienie blach na 10-20 min. w celu oskórzenia przed włożeniem do pieca.

Tak przygotowane kokosanki wypiekamy w temp. od 180 °C - 200 °C w czasie od 17 do 20 min.