

KOKOSOWA NUTA

Gotowa do użycia masa kokosowa produkowana z najlepszych, selekcyjonowanych wiórków kokosowych. Zawiera wszystkie niezbędne składniki do uzyskania w prosty i szybki sposób smacznych kokosanek, nadaje się również do wypełnień i dekoracji.

Receptura 1

KOKOSOWA NUTA 1000 g
Woda letnia ok.400-500 g

Receptura 2

KOKOSOWA NUTA 1000 g
jaja 150 g
Woda letnia ok.250-350 g

Przygotowanie:

Mieszamy mieszadłem płaskim na średnich obrotach 3 min., po wyrobieniu 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 temperaturze od 180°C do 200°C, w czasie od 17 do 20 min.