

Kookoscookieit

Korinteilla ja kookoksella maustetut pikkuleivät

noin 12 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



Ainekset::

Ainekset:

- 150 g kookoshiutaleita (n. 4 dl)
- 1 ps Dr. Oetker Korintteja
- 2,5 dl sokeria
- 2 kpl kananmunan valkuaista
- 1 kpl kananmunaa
- 125 g voita
- 0,25 tl suolaa
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 1 dl vehnä jauhoja

- 1 Mittaa ja sekoita kookoshiutaleet, korintit, sokeri, munanvalkuiset, muna, paloitetu voi, vaniljasokeri ja suola kattilaan. Kuumenna sekoittaen kunnes voi on sulanut. Nosta liedeltä.
- 2 Lisää jauhot ja sekoita taikina hyvin. Nostele taikinasta 2 rkl kokoisia kasoja leivinpaperilla, paina jokaista kasaa hieman. **Paista 200 asteisessa uunissa 16-18 minuuttia**, kunnes cookieit ovat kauniin kullanuskeita. Anna jäähtyä.