

Suflet z białej czekolady i kokosu



Składniki

100 g - Masło

150 g - Biała czekolada

4 szt. - Białka

2 szt. - Żółtka

15 g - Mąka

25 g - Wiórki kokosowe

20 g - Cukier puder

Opis wykonania

Lekki, puszysty deser idealnie nadający się do kawy.

W stopionym maśle rozpuścić czekoladę, wystudzić. Białka ubić na sztywno z cukrem. Do masy czekoladowej dodać mąkę i wiórki kokosowe oraz dokładnie wymieszać. Następnie dodać białka i delikatnie wymieszać. Masę przelać do kokilek wysmarowanych masłem i piec w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku przez 15 minut. Podawać zaraz po wyjęciu.