

# Ciasto makowe z masą kokosową



## Składniki

2 szt. - Ciasto makowe:

8 szt. - białka

1 szczypta - sól

3/4 szklanka - cukier

10 dkg - margaryna

1 szklanka - mąka

pszenna

3/4 szklanka - mak suchy

1 łyżeczka - proszek do  
pieczenia

Masa kokosowa:

2 szklanka - mleko

3/4 szklanka - cukier

3 łyżka - mąka pszenna

3/4 szklanka - wiórka  
kokosowe

1 szt. - żółtko

25 dkg - margaryna

Dodatkowo:

## Opis wykonania

Bardzo smaczne ciasto, które pasuje na świąteczny stół. Dla miłośników maku i kokosu jest to idealne połączenie.

Robimy ciasto makowe:

Margarynę roztapiamy i odstawiamy do wystudzenia. Białka ubijamy ze szczyptą soli, stopniowo dodajemy cukier, następnie dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, wystudzoną margarynę i suchy mak, delikatnie mieszamy.

Ciasto wylewamy do dwóch foremek o wymiarach 23x38 cm wyłożonych papierem do pieczenia i pieczemy około 30 minut w temp. 180 stopni.

Robimy masę kokosową: jedną szklankę mleka zagotowujemy z cukrem, w drugiej mieszamy mąkę, żółtko i wiórki kokosowe i wlewamy na gotujące się mleko, chwilę gotujemy i odstawiamy do wystudzenia. Ucieramy margarynę i dodajemy po łyżce zimnej masy kokosowej.

Wiórka kokosowe do posypania ciasta prażymy na suchej patelni.

Przekładamy: na ciasto makowe wykładamy 3/4 masy kokosowej, przekładamy drugim ciastem makowym, rozsmarowujemy pozostałą masę kokosową i posypujemy uprażonymi wiórkami kokosowymi.