

## Coco au miel



**Kuchnia:** francuska

**Czas przygotowania:** 45 do 60min.

**Danie dla:** 4 osób

**Stopień trudności:** 5/10

### Składniki:

- mleko - 310 ml
- wiórki - 175 g
- miód - 2 łyżeki
- cukier - 125 g
- mąka - 35 g
- proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczki
- jajko - 2 szt.

### Opis przygotowania:

Nagrzać piekarnik do 200 stopni C. Foremkę muffinkową wyłożyć dziesięcioma papierowymi papilotkami. W rondelku zagotować mleko z miodem. Zestawić z ognia. W misce wymieszać wiórki kokosowe, cukier, mąkę i proszek do pieczenia. Całość zalać mlekiem i wymieszać. Dodać jajka i ponownie wymieszać. Masa powinna być dość rzadka. Rozlać ją do papilotek (do pełna). Przed nalaniem masy do kolejnej papilotki, trzeba ją ponownie zamieszać łyżką. Wstawić całość do piekarnika i piec na złoto około 25-30 minut. Studzić na kratce.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**