

# **Kokosanki**

## **Składniki**

*na 15 sztuk*

75 g suszonych daktyli\*

2 jajka\*\*

150 g wiórków kokosowych\*

opcjonalnie 50 g chipsów kokosowych

## **Wykonanie**

1. Daktyle namoczyć w zimnej wodzie przez 1-2 godziny. Następnie odcedzić i zmiksować na gładką masę.
2. Żółtka ubić na puszystą masę i wymieszać z masą daktylową.
3. Białka ubić na sztywno i wymieszać delikatnie z żółtkami i daktylami.
4. Dodać wiórki oraz chipsy kokosowe i delikatnie wymieszać.
5. Łyżką układać kokosanki na blasze.
6. Piec 20 minut w 180 st. C.

## **Wskazówki**

\* suszone owoce i orzechy, które kupujemy nie powinny zawierać szkodliwych konserwantów (sorbinian sodu, dwutlenek siarki itd.) czy dodatków (wiecie, że suszona żurawina składa się w 45% z białego cukru?!); dobre suszone owoce są ciemne, a nie pomarańczowe

\*\* warto zadbać o to, by jajko pochodziło z dobrego źródła (najlepiej od znajomej gospodyni, u której kury chodzą sobie "luzem" i karmione są tradycyjnie, a nie gotową paszą; jeśli jednak nie macie dostępu do takich jajek, poszukajcie takich z "0" na pieczętce; żółtko jajka, zgodnie z nazwą, powinno być żółte, a nie pomarańczowe)