

# Очень простое и быстрое кокосовое печенье

Если подойти к ролику с любовью, то очень простое и быстрое кокосовое печенье может превратиться и в рассказ о любимой игре и в идею целой череды новых интересных роликов. Готовьте с детьми и слушайте их. Не пожалеете.



#пища #печенье #кокос

## Очень простое и быстрое кокосовое печенье. Ингредиенты:

Кокосовая стружка – 150 граммов

Сахар – 100 граммов

Яйца – 2 штуки



## Очень простое и быстрое кокосовое печенье. Приготовление:

В глубокую чашку насыпать кокосовой стружки и сахар.

Разбить два яйца в стружку и тщательно перемешать до однородной массы.

Чем крупнее стружка, тем гуще получится тесто и выше и толще печенье.

Столовой ложкой выложить получившуюся массу на лист пекарской бумаги, смазанный маслом. Должно получить примерно 10 печений. Важно подобрать хорошую бумагу, от которой потом без проблем

снимется печенье. Мы используем специальный тефлоновый коврик. К нему никогда ничего не прилипает.

Выпекать 12-15 минут при температуре 180 градусов по Цельсию. Печенье получается очень ароматным и вкусным!

Рецепт найден [здесь](#).



[Кокосовые кексы с вишней. Постные](#). По моей внутренней классификации кокосовые кексы с вишней вполне себе пирожные. Сродни ореховым или миндальным, кои на самом то деле печенье. Но с классификацией у меня не очень. Впрочем, я отношусь не к теоретикам, а к практикам )))

[Кокосовый пирог от С.Пудовъ](#). Натуральное, естественное, приготовленное собственными руками всегда ценится выше. Кокосовый пирог или скорее кокосовый хлеб, пусть и из готовой смеси, но готовится на глазах, подаётся к столу свеженьким. И запах... Не с чем даже сравнить, надо самим брать и печь, чтобы понять.

[Нежные оладьи с кокосовым ароматом](#). Не встречал “жёсткого” рецепта. Никто не предлагает попробовать грубый пирог. Не будем и мы исключением, предложим нежные оладьи с кокосовым ароматом. А если и с вареньецем. Няма-няма.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).