

# Fulgi de cocos

Rafinati si delicioși

despre 90 bucăți



grad de dificultate redus

up to 20 Min.



## Ingrediente:

### Pentru aluat:

2 gălbenușuri  
1 ou  
200 g zahăr  
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker  
1 plic Finesse coajă rasă de portocale Dr. Oetker  
200 g brânză proaspătă  
300 g Fulgi de nucă de cocos Dr. Oetker

### Pentru decorare:

150 g Glazură ciocolată neagră Dr. Oetker

- 1** Mod de preparare: Se tapetează tava cu hârtie de copt. Se preîncălzește cuptorul.
- 2** Aluat: Se amestecă într-un vas de mixat cele 2 gălbenușuri, oul, zahărul, zahărul vanilinat și Finesse-ul, folosind mixerul, la viteză mare, timp de 2 minute. Se încorporează brânza proaspătă și fulgii de nucă de cocos. Aluatul se așază în tavă cu ajutorul a două lingurițe.

**Cuptor electric 180 °C**

**Cuptor cu aer cald 160 °C**

**Durată de coacere: 10 Minute**

- 3** Decor: Glazura de ciocolată se înmoaie conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Partea de jos a fulgilor de cocos se scufundă în glazură. Fulgii de cocos se așază pe hârtia de copt și se lasă a se întări glazura.

### Tip from the Test Kitchen

- Fulgii de cocos își mențin prospețimea pe termen mai lung, dacă sunt păstrați în cutii care se închid cu capac.