



### Hozzávalók:

13 dkg kókuszreszelék, 3 dl tej vagy főzőtejszín, 2 tojás, 1,25 dl (kb. 12,5 dkg) kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 15 dkg finomliszt, fél kiskanál szódbikarbóna, 1 csomag sütőpor  
a forma kikenéséhez:  
vaj vagy sütőmargarin

1. A kókuszreszeléket a tejbe keverjük. A tojásokat a kétféle cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc alatt jó habosra keverjük.
2. A lisztet, a szódbikarbónát és a sütőport beleszórjuk, 1 percig tovább keverjük, végül a tejes kókuszt is beledolgozzuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával majdnem teljesen megtöltjük.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-15 percig, majd a kis süteményeket rácra rakjuk, amíg teljesen ki nem hűlnek, de langyosan, egy kanálka lekvárral is nagyon finomak.

12 darab

Elkészítési idő: 30 perc

Egy darab (tejjel készítve): 185 kcal