



Składniki

1 szklanka wrzątku
4 torebki herbaty Tetley Intensive Black
3 szklanki mąki do pieczenia
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 łyżeczka soli
75 dg masła, zmiękczonego
1 szklanka brązowego cukru
2/3 szklanki cukru białego
2 duże jajka
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
2 szklanki rozdrobnionego kokosu

Directions

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C.
2. Zaparz we wrzątku torebki herbaty przez ok. 3-5 min i odstaw do schłodzenia.
3. W średniej wielkości misce połącz ze sobą mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i sól.
4. W dużym naczyniu, połącz ze sobą masło i cukier, za pomocą miksera, aż powstanie jednolita masa.
5. Do dużego naczynia z masłem i cukrem, dodaj jajka, wanilię i herbatę.
6. Całość połącz z mąką.

7. Do powstałej masy dodaj 2 szklanki kokosu i nałóż łyżką do natłuszczonych form na ciasteczka.
8. Całość posyp po wierzchu pozostałą ilością kokosu i odstaw do piekarnika.

Porcja: 60 ciasteczek

Czas przygotowania: 20 minut

Czas pieczenia: 12 minut