



RÓŻOWE KOSTKI LODÓW KOKOSOWYCH

miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 3,5 szklanki wiórek kokosowych (około 315 g),
- mała puszka mleka skondensowanego z lodówki (400 g),
- 3 szklanki cukru pudru (435 g),
- 0,5 łyżeczki ekstraktu waniliowego,
- różowy barwnik spożywczy (użyłam czerwonego)
- różowa posypka cukrowa (opcjonalnie).

Wykonanie:

1. Przygotuj foremkę lub plastikowy pojemnik, natłuść go delikatnie olejem (może być w sprayu) i wyłóż papierem do pieczenia.
2. W misce wymieszaj dokładnie: cukier puder, ekstrakt waniliowy, mleko skondensowane, wiórki. Masa powinna przypominać nieco kruche ciasto. Ugnieć wszystkie składniki dłońmi, lub melakserem.
3. Podziel kokosową bryłę na dwie części. Do jednej z nich dodaj różowy barwnik i ponownie dokładnie wymieszaj. Kolor zależy od ilości barwnika, który dodasz, zatem rób to stopniowo.
4. Różową część wyłóż do foremki i wyrównaj. Analogicznie rozprowadź na niej biały segment. Całość powinna osiągnąć wysokość 3 – 4 cm.
5. Posyp wierzch masy kolorową posypką.
6. Włóż deser do lodówki, najlepiej na całą noc.
7. Wyjmij formę i ostrym nożem pokrój masę na kwadraty o wymiarach 2,5 cm na 2,5 cm.