



Печенье «Кокосовое»

0,500 кг	сахар
0,025 кг	Альбуфикс
0,175 кг	Вода
0,250 кг	Кокосовая начинка Флориани
0,950 кг	Всего теста

Время взбивания: 10 минут на большой скорости

Температура воды: **70-80 С**

Температура выпечки: 180-190 С

Время выпечки: 8-10 минут

Способ приготовления:

В емкость засыпаем сахар и альбуфикс, заливаем горячей водой и взбиваем на высокой скорости до образования стабильной массы. На медленной скорости (лучше вручную, чтобы не сел белок) вмешиваем в массу кокосовую начинку. Готовую массу с помощью кондитерского мешка отсаживаем на противень и выпекаем.