



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Kokotat

Kokotat



3 albume d'uove
1,5 bicchierini di zucchero polverato
2 bicchierini di cocco
1 bustina di vaniglia

- # Nel vassoio di coclat si mette foglio oliato oppure foglio alluminio. Sopra si aolia con lo spazzolino.
- # Albume d'uove si mettono in una ciotola a profonda, si aggiunge lo zucchero polverato e si miscelano bene con la miscelatore finchè diventano la schiuma bianca .
- # sopra si aggiungono cocco e vaniglia. si miscelano bene tutti gli ingredineti con cucchiaio .
- # Poi la miscelata si riempisce nella pompa di cremata. (in fine non si mette la bocca farfallata) . Si schiacciano i pezzi grandezza di mezzo limone sul foglio oliato con i sapzzi di 1 dito. Circa si schiacciano 15 kokotat.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato 75 gradi. dopo aver cucinato per 10 minuti il forno si spegne per 5 minuti, poi si riaccende. Così si ripete per 3 volte. Ma non si apre il coperchio di forno. E' importante di rimanere il colore bianco e diventare duro la coerenza di kokotat.
- # Si aspetta nel forno circa mezz'ora per freddare e poi si apre il coperchio del forno e si servirsi.

Nota: Kokotat si può infigurararsi per l'olio del cocco nel momento da cucinare.