



Καρυδες(+3 τροποι σερβιρισματος)

20 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

4

Μερίδες



Συστατικά

- 2 φλ. ινδικη καρυδα
- 2 αυγα
- 1 φλ. ζαχαρη

Υλικά για τροπους σερβιρισματος

- Κακαο ή Κουβερτουρα
- κρεμα γαλακτος ή Ζαχαρη Αχνη

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βαζουμε τα στερεα υλικα (ινδικη καρυδα και ζαχαρη) και τα ανακατευουμε.
- Μαζουμε τα αυγα και ξεκινουμε το ζυμωμα.
- Σε περιπτωση που το μειγμα κολλαει προσθεστε λιγη ακομα ινδικη καρυδα.
- Πλαθουμε σε μικρα μπαλακια και τα τοποθετουμε σε μια λαμαρινα στρωμμενη με λαδοκολλα. (Να ξερετε πως απλωνουν ελαφρος και θελουν καλο πλασιμο.)
- Ψηνουμε σε καλα προθερμασμενο φουρνο στους 180C για 15' μεχρι να δουμε πως ροδιζουν.
- Σχετικα με τους τροπους σερβιρισματος: Αφου εχουν ψηθει τοποθετουμε κακαο ή ζαχαρη αχνη απο πανω ή τελευταια επιλογη κανουμε ενα μειγμα με αναλογιες που επιθυμουμε οπου αποτελειτε απο κουβερτουρα λιωμενη σε μπεν μαρι και κρεμα γαλακτος, περιχνουμε απο πανω και τα βαζουμε στο ψυγειο ισα ισα να πηξει το μειγμα σοκολατας οπου εχουν.