

Coconut Cookies

Bake at 325°F(160°C) for 15 minutes

80g flour

200g sugar

100g butter

200g egg (white)

250g coconut slices

*먼저 밀가루랑 설탕을 체에 쳐 놓는다.

*버터(중탕)를 녹인 다음, 계란 흰자를 넣는다.

*여기에 밀가루(우리 밀가루를 사용해도 좋다), 설탕 넣어 섞은 다음

*코코넛 넣어 주걱으로 젓는다.

*팬에 약간 둥글게 한 숟가락, 혹은 아이스 크림 쿠퍼로
떠서 놓는다.

*이때 중간은 약간 얇고, 가장자리가 두껍게 되도록 한다.