

## **BASBUSA**

składniki:

- 10 dag wiórków kokosowych
- 2 szklanki kaszy manny
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 torebka cukru waniliowego
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka mleka
- 20 dag masła

na syrop:

- 2 szklanki cukru
- 1 szklanka wody
- 1 łyżeczka soku z cytryny

Kaszę manną, cynamon, kokos, cukier waniliowy i proszek do pieczenia wsypujemy do miski. Mieszamy. Dodajemy miękkie masło i mleko, wszystko wyrabiamy.

Ciasto rozprowadzamy na wyłożonej pergaminem blaszce, kroimy na niewielkie trójkąty lub kwadraty.

Blachę wstawiamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i pieczemy ciasto ok. 45 minut.

Z wody, cukru i soku z cytryny gotujemy syrop. Upieczone ciasto zalewamy ostudzonym syropem. Wierzch posypujemy kokosem. Gdy syrop wsiąknie wyjmujemy ciastka z blaszki.