



Kokosowe ciasto

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- żółtko - 5 sztuk
- jajko - 2 sztuki
- cukier puder - 15 dekagramów
- mąka - 20 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- dżem z czerwonej porzeczki - 1 opakowanie
- posiekane orzechy włoskie - 20 dekagramów
- białko - 5 sztuk
- sól - 1 szczypta
- cukier kryształ - 20 dekagramów
- wiórki kokosowe - 20 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem pudrem, dodawać po 1 żółtku i jajka (aby masa się nie zważyła, żółtka i jajka powinny mieć temperaturę pokojową).
2. Na końcu wmieszać z przesianą mąką i proszkiem do pieczenia.
3. Ciasto wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
4. Posmarować dżemem, posypać orzechami.
5. Białka ubić ze szczyptą soli, po troszeczkę dosypywać cukier kryształ - co usztywni pianę.
6. Na końcu dodać wiórka kokosowe i wyłożyć na placek.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl