



60 minut Łatwe

Wskazówki pieczenia:

50 minut 140 °C

Składniki:

- mąka pszenna - 40 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- mleko - 180 mililitrów
- cukier - 1 szklanka
- olej - 180 mililitrów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 1 łyżka
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie
- aromat śmietankowy - 1 unit
- rodzynki - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaną z proszkiem, jajka, mleko, cukier, olej oraz aromat dokładnie wymieszać mikserem.
2. Dodać oprószone mąką rodzynki i wymieszać.
3. Trzy czwarte ciasta wylać na tortownicę o średnicy 24 cm (z wysmarowanym Kasią i posypanym bułką tartą dnem).
4. Do pozostałego ciasta dodać kakao i wymieszać.
5. Wylać na jasne ciasto.
6. Piec 50 minut w 140°C w piekarniku z termoobiegiem.
7. Po wystudzeniu polać polewą i udekorować wiórkami kokosowymi.