





Babka kokosowa

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka pszenna - 300 gramów
- cukier - 10 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- wiórki kokosowe - 10 dekagramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć dokładnie z cukrem.
2. Dodać cukier waniliowy i dokładnie wymieszać.
3. Dodawać na przemian po jednym jajku, mąkę z proszkiem oraz wiórki cały czas mieszając.
4. Wyłożyć masę do foremki posmarowanej Kasią i posypanej mąką.
5. Piec godzinę w temp. 180 stopni.

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