



przepisy.pl

Babka kokosowa-ilovebake



60 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



50 minut



180 °C



Składniki:

- masło lub margaryna - 170 gramów
- mąka torowa - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- sól - 0.5 łyżeczek
- cukier - 1 szklanka
- ekstraktu z wanilii - 1 łyżeczka
- jajka - 3 sztuki
- maślanka - 1 szklanka
- wiórki kokosowe - 1 szklanka
- cukier puder - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia oraz mieszamy z solą. Miękkie masło miksujemy przez chwilę, następnie dodajemy cukier i ponownie miksujemy przez ok. 8 minut, co jakiś czas zsuwając łopatką ciasto z brzegów miski. Do masy dodajemy wanilię oraz stopniowo jajka, następnie suche składniki naprzemiennie z maślanką. Pod koniec do ciasta dodajemy wiórki kokosowe i mieszamy. Formę na babkę smarujemy masłem i oprószamy mąką (nadmiar strzepujemy z formy), przekładamy surowe ciasto i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do temp. 180 C i pieczemy przez ok. 50-60 min. do tzw. suchego patyczka. Po upieczeniu lekko uchylamy drzwiczki piekarnika i zostawiamy ciasto na 15 min. Wyjmujemy po około godzinie i delikatnie wysuwamy z formy. Ostudzoną babkę oblewamy delikatnie polewą -ilovebake.pl

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