


 60 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka - 500 gramów
- cukier - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- żółtko - 5 sztuk
- posiekane bakalie - 250 gramów
- powidła - 400 gramów
- wiórki kokosowe - 3 łyżki
- masa krówkowa - 1 opakowanie

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C  20x25 cm

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia, dodaj posiekaną Kasię, cukier i żółtka.
2. Zagnieć i rozwałkuj kruche ciasto.
3. Pół ciasta wyłóż na blaszkę, posmaruj powidłami i przykryj pozostałym kruchym ciastem.
4. Piecz 50-55 min. w temperaturze 180 st. C.
5. Gdy ciasto trochę ostygnie, posmaruj masą krówkową z puszką i wysyp bakaliami oraz wiórkami kokosowymi.