





przepisy.pl

Ciasto kokosowe z fasolą






 20 minut  Łatwe

Składniki:

- biała fasola - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- wiórki kokosowe - 200 gramów
- biała czekolada - 100 gramów
- cukier - 100 gramów
- cukier wanilinowy - 15 gramów
- jajka - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda - 0.5 łyżeczek

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C  10 x 28 cm

Sposób przygotowania:

1. Wiórki kokosowe rozdrobnij w blenderze razem z proszkiem do pieczenia. Fasolę dokładnie opłucz i osącz na sicie. Zmiksuj w blenderze razem z jednym jajkiem.
2. Kasię roztop w rondelku, dodaj połamaną czekoladę i mieszaj aż się rozpuści. Wymieszaj z sodą.
3. Pozostałe jajka ubij z cukrem i cukrem wanilinowym na puch, dodaj wiórki kokosowe.
4. Następnie dodaj Kasię wymieszaną z czekoladą i zmiksowaną fasolę. Wymieszaj.
5. Formę keksową o wymiarach 22x28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Do formy przełóż ciasto. Piecz około 40 minut w temperaturze 180 stopni.

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