



przepisy.pl

Ciasto z wiórkami kokosowymi

 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- olej - 8 łyżek
- jajko - 1 gram
- sól - 1 szczypta
- cukier - 3 łyżki
- mleko - 5 łyżek
- wiórki kokosowe - 500 gramów
- miód - 3 łyżki
- mąka - 400 gramów
- masło - 400 gramów
- proszek do pieczenia - 3 łyżki
- torebka cukru waniliowego - 1 gram
- białego sera - 150 gramów
- białej polewy do ciasta - 250 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przygotowywania ciasta, nadzienia i polewy:
2. Na początek ser wymieszać z mlekiem, jajkiem, olejem, cukrem waniliowym, cukrem i solą. Potem do masy dodać mąkę i proszek do pieczenia. Następnie blachę wysmarować margaryną i ułożyć na niej ciasto. Robienie nadzienia rozpoczniemy od roztopienia masła w garnku z miodem i cukrem. Potem do masy dodajemy jeszcze mleko i wiórki kokosowe. Odłożyć masę, aby ostygła. Następnie wysmarować masą ciasto. Piec około 40 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni Celsjusza. Na koniec wyjąć i ostudzić, a potem roztopić polwę i posmarować ciasto. Można ozdobić wiórkami czekoladowymi lub kokosowymi.

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