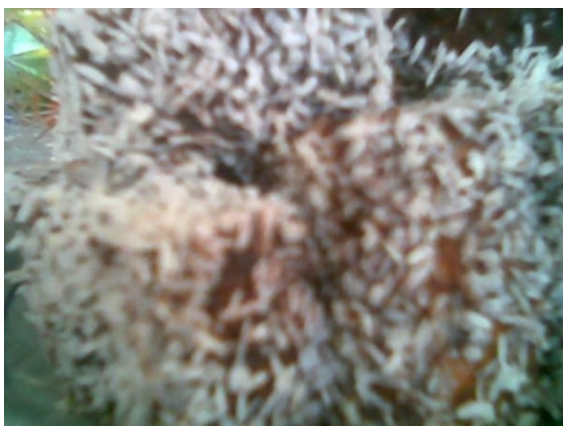






# Czekoladowe kostki

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

## Składniki:

- miód - 4 łyżki
- cukier - 40 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 6 dekagramów
- mąka - 60 dekagramów
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie

## polewa

- mleko - 8 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 7 dekagramów
- kakao - 5 dekagramów
- cukier - 30 dekagramów

## Sposób przygotowania:

1. Prosty jest sposób przygotowania. Wszystkie składniki na ciasto połącz, wymieszaj i przełóż do formy.
2. Piec w temperaturze 180 stopni.
3. Następnie zrób polewę.
4. Gotowe i przestudzone ciasto pokrój w średnie kostki.
5. Zanurz w polewie i obtocz w kokosie.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)