



# Jabłecznik z kokosem

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- mąka - 30 dekagramów
- cukier puder - 3 łyżki
- żółtko jajka - 2 sztuki
- śmietana - 1 szklanka
- wiórki kokosowe - 20 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- cukier kryształ - 10 łyżek
- sok z cytryny - 3 łyżki
- jabłko - 1.2 kilogramów
- cynamon mielony - 2 łyżeczki

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać na stolnicę. Dodać Kasię i dokładnie posiekać nożem. Wsypać cukier puder, wlać żółtka i 1/2 szklanki śmietany. Wyrobić kruche ciasto. Włożyć na godzinę do lodówki.
2. Wiórki kokosowe wymieszać z 5 łyżkami cukru, pozostałą śmietaną, sokiem z cytryny oraz mąką ziemniaczaną.
3. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach. Posypać pozostałym cukrem i cynamonem. Wymieszać.
4. Ciasto wyjąć z lodówki, rozwałkować i włożyć do przygotowanej formy. Wyłożyć utarte jabłka i masę kokosową. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec przez 40 minut w temperaturze 180 stopni.

---

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)