
 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C °C



Składniki:

ciasto

- mąka - 4 szklanki
- cukier - 2 szklanki
- kakao - 2 łyżki
- mleko - 2 szklanki
- olej - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajko - 2 sztuki
- przyprawa do piernika - 1 łyżka

masa

- mleko - 2 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- wiórki kokosowe - 20 dekagramów

wierzch

- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: suche składniki wsypać do miski, dodać mokre i wszystko dokładnie zmiksować na jednolitą masę (powinna być lejąca). Po zmiksowaniu wlać ciasto do wyłożonej papierem do pieczenia blachy o wymiarach 25x30 cm i piec około 35-40 minut w temperaturze 180°C.
2. Masa: mleko zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Wsypać wiórki kokosowe i gotować na małym ogniu aż masa zgęstnieje (15-20 minut). Dodać Kasię i mieszając czekać, aż się roztopi. Zostawić masę do ostudzenia.
3. Ostudzony placek przekroić w poprzek i przełożyć go masą. Zrobić polewę według przepisu na opakowaniu, połączyć ciasto i posypać wiórkami kokosowymi.