





przepisy.pl

## Kokosowa babka bez glutenu



### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka migdałowa - 1 szklanka
- bezglutenowy proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- cukier puder - 0.5 szklanek
- jajko - 3 sztuki
- wiórki kokosowe - 0.5 szklanek

 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Formę do babki z kominkiem posmaruj Kasią i posyp mąką migdałową.
2. Jaja utrzyj z cukrem na puszystą masę.
3. Ciągłe ucierając, dodaj przestudzoną Kasię, a następnie mąkę migdałową wymieszaną z bezglutenowym proszkiem do pieczenia i wiórkami.
4. Ciasto przełóż do formy i piecz w 180 st. C około 40 minut.

---

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)