





Kokosowy jabłecznik

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mąka - 320 gramów
- cukier - 220 gramów
- żółtko - 6 sztuk
- jajko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki
- jabłko - 4 sztuki

piana

- białko - 6 sztuk
- wiórki kokosowe - 200 gramów
- cukier - 220 gramów

Sposób przygotowania:

1. Kasię, mąkę, cukier, jajka i proszek do pieczenia utrzyj mikserem i wyrób ciasto.
2. Połowę ciasta wyłóż na blaszkę (20x25cm), a do drugiej połowy dodaj kakao, wymieszaj i wyłóż na białe ciasto.
3. Na ciasto zetrzyj 4 duże jabłka.
4. Następnie ubij pianę z 6 białek z 220 g cukru.
5. Dodaj wiórki kokosowe, wymieszaj i wyłóż na ciasto.
6. Piecz 40 - 45 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C.

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