



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- kakao - 3 łyżki
- mąka - 2 szklanki
- mleko - 0.5 szklanek
- cukier - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- aromat - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię, cukier, kakao, mleko wymieszać dokładnie i zagotować.
2. Odląć 0,5 szklanki.
3. Resztę odstawić do ostygnięcia.
4. Kiedy będzie ostygnięte dodać mąkę, proszek, jajka (żółtka), aromat - wymieszać.
5. Z białek ubić pianę i po trochu dodawać do masy.
6. Wymieszać i wstawić do rozgrzanego piekarnika.
7. Po upieczeniu wyciąć serce.
8. Polać polewą i oprószyć brzegi wiórkami kokosowymi.