





Placek kokosowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- jajka - 4 sztuki
- cukier - 200 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąki pszennej typ 500 - 100 gramów
- mąka ziemniaczana - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- wiórków kokosowych - 165 gramów

Wskazówki pieczenia:

 55 minut  175 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mikserem ustawionym na maksymalne obroty ubić jajka (ok. 2 min.), dodając stopniowo cukier i cukier waniliowy.
2. Mąkę pszenną wymieszać z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia, przesiać dodawać po łyżce do masy jajecznej, ucierając mikserem ustawionym na średnie obroty.
3. Dodać 125 g wiórków kokosowych, po czym, ucierając ostrożnie, wlać gorącą Kasię.
4. Formę (średnica 24 cm) dokładnie natłuścić, nałożyć ciasto, wyrównać wierzch.
5. Piec ok. 55 min w temp. ok. 175 st. C (piekarnik z termoobiegiem ok.150 st.C).
6. Udekorować polewą i wiórkami kokosowymi.

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