
 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  160-170 °C 

Składniki:

ciasto

- cukier - 300 gramów
- jajko - 4 sztuki
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki
- mąka - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mleko - 200 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów

polewa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- wiórki kokosowe - 100 gramów
- brązowy cukier - 125 gramów
- mleko - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię z cukrami dokładnie miksować do uzyskania puszystej masy.
2. Dodawać po jednym jajku, nie przerywając miksowania.
3. Na koniec wsypać mąkę z proszkiem i dodać mleko.
4. Całość zmiksować.
5. Upiec ciasto.
6. Robimy polewę, wkładając do garnuszka Kasię, cukier, mleko i rozpuszczamy.
7. Na końcu wsypujemy wiórki kokosowe.
8. Ciasto pieczemy 20 minut i na gorące smarujemy też gorącą polewą.
9. Pieczemy jeszcze od 12 do 14 minut.