

Ciasto kakaowe z kokosem

Przepis dodany przez użytkownika avril

niezwykłe ciasto kakaowe...

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 25 dag mąki -
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia -
- 25 dag cukru -
- 25 dag margaryny -
- 3 jajka -
- 4 łyżki śmietany -
- 4 łyżki kakao -
- posypka: -
- 15 dag wiórków kokosowych -
- 12 dag cukru -
- 9 dag masła -
- 2-3 łyżki mleka -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Dokładnie utrzeć margarynę z cukrem i żółtkami, dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, śmietaną oraz kakao.
- 2.** Z białek ubić pianę i połączyć z ciastem.
- 3.** Masło stopić, dodać pozostałe produkty i zrobić posypkę.
- 4.** Gotową posypkę uformowaną w kulki kłaść na ciasto lekko wciskając.
- 5.** Placek piec na blasze wyłożonej folią aluminiową w temp. 180 C ok. 50 min.