

Babka kokosowa



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11593**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 250g masła w temperaturze pokojowej
- 3/4 szklanki cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 4 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka wiórków kokosowych
- cukier puder do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Masło ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym. Dodajemy kolejno: jajka, mąkę pszenną wymieszaną z proszkiem do pieczenia, mleko i wiórki kokosowe. Miksujemy do połączenia składników.
- 2 Masę przelewamy do natłuszczonej formy, pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 1 godzinę.
- 3 Wystudzoną babkę posypujemy cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: