

Babka kokosowa



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2539** Ocena: **18904**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Składniki:
- Mąka pszenna 2 szklanki
- Proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- Wiórki kokosowe 1 szklanka
- Miałki cukier 1 szklanka
- Olej 1 szklanka
- Cukier waniliowy 1 opakowanie
- Jajka 5 szt.
- Mleko 1 szklanka
- Cytryna 1 szt.
- Tłuszcz i bułka tarta do formy

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Cytrynę sparzyć, następnie zetrzeć skórkę na tarce o drobnych oczkach. Cukier, olej oraz cukier waniliowy zmiksować i cały czas miksując dodawać po jednym jajku. Mąkę, proszek do pieczenia, wiórki razem wymieszać i dodawać ma masy na przemian z mlekiem dalej miksując. Na koniec dodać startą skórkę z cytryny. Formę keksową posmarować tłuszczem, posypać dokładnie bułką tartą, wylać ciasto, równo rozprowadzić. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 80 minut. Po upieczeniu, ostudzić i wyjąć z formy. Opcjonalnie babkę możemy połączyć polewą przygotowaną w kąpieli wodnej z białej czekolady i śmietanki kremówki. SMACZNEGO.

Twoje notatki do przepisu: