

Ciasto kokosowe bez jajek



Autor: **aaasikkk**
Przepisów: 42 Ocena: 1329

5-6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 100g wiórek kokosowych
- 190g mąki pszennej
- 200g cukru
- 300ml mleka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia - czubata
- 1 łyżka kakao

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na małą tortownicę o średnicy 18cm.

Ciasto wyrasta całkiem ładnie, w konsystencji miękkie, choć dość zwarte, przyjemnie kokosowe w smaku.



- 2 Mąkę przesiać przez sitko do miski - w ten sposób się ją napowietrza. Dodać wiórki kokosowe, proszek do pieczenia, cukier i wymieszać łyżką. Dolać mleko i dokładnie wymieszać.

Okrągłą tortownicę o średnicy 18cm wysmarować masłem i posypać kaszą manną - kasza manna jest tu lepsza niż bułka tarta bo nie ma tendencji do przypalania się. Do tak przygotowanej blaszki wylać ciasta. Pozostałe ciasto wymieszać z kakao i wyłożyć na jasną część, tworząc zygzaki.



- 3 Ciasto piec około 40 minut w nagrzanym do 180C piekarniku - - u mnie bez termoobiegu, na środkowym poziomie piekarnika. Stan upieczenia sprawdzać "testem patyczka" - będzie gotowe kiedy wyciągniemy suchy.



- 4 Wystudzone ciasto polać polewą czekoladową. Zwykle robię własną, na bazie sprawdzonego metoda prób i błędów przepisu na idealną polewę czekoladową (do znalezienia na SMAKERZE lub moim blogu <http://grunttoprzepis.blogspot.com>). Tym razem jednak lenistwo wzięło górę i wykorzystałam kupną z białej czekolady.



Twoje notatki do przepisu: