

Kokosowe ciasto ze śliwkami



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **625** Ocena: **8974**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Mąka pszenna 30 dag
- proszek do pieczenia 1,5 płaskiej łyżeczki
- masło 20 dag
- cukier 20 dag
- jajko 3 duże
- jogurt grecki 20 dag
- wiórki kokosowe 10 dag
- śliwki ok. 50 dag
- Lukier:
- cukier puder
- sok z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać.

W drugiej misce utrzeć miękkie masło z cukrem, na jasną, puszystą masę. Następnie dodawać po jednym jajku, miksując krótko po dodaniu każdego. Wsypać mąkę z proszkiem i krótko zmiksować na najmniejszych obrotach, tylko do połączenia składników. Dodać wiórki kokosowe i jogurt i delikatnie wymieszać szpatułką. Ciasto wyłożyć na blachę (30x25cm) wysmarowaną tłuszczem i obsypaną bułką tartą. Na wierzch ułożyć umyte i wypestkowane śliwki. Piec w temp. 170 stopni ok. 40-45 min (do tzw. suchego patyczka). Po przestudzeniu polukrować. Smacznego :-)

p.s. przepis pochodzi z bloga *Moje Wypieki*, z moimi małymi modyfikacjami

Twoje notatki do przepisu: