

Murzynek z wiórkami kokosowymi



Autor: **Kasiek189**
Przepisów: **274** Ocena: **2252**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 szklanki mąki (ja dałam owsianą)
- 1 szklanka maślanek lub kefiru w temp. pokojowej
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżka kakao
- 4 łyżki dżemu ulubionego (ja dałam wiśniowy)
- 4 łyżki wiórków kokosowych
- dosłodzić wedle uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy z sodą, dodajemy kakao i wiórki kokosowe. Mieszamy do połączenia.
- 2 Maślanek lub kefir łączymy z olejem i dokładnie mieszamy na koniec dodając dżem i dosładzając wedle uznania.
- 3 Mokre składniki łączymy z suchymi i dokładnie miksujemy. Formę do pieczenia (mała keksówka) wykładamy papierem do pieczenia, przelewamy ciasto i pieczemy w nagrzanym piekarniku do 180 stopni 30 minut.

Twoje notatki do przepisu: