

Placek kokosowy



Autor: **Maudie**
Przepisów: **361** Ocena: **12260**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mąka, 1i 1/2 szklanki
- cukier, 1/2 szklanki i ok 2 łyżki dodatkowo
- jajka, 2
- mleko, 1/2 szklanki
- margaryna, 1/2 kostki
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- wiórki kokosowe, ok 4-5 łyżek
- masło, ok 2-3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę rozpuszczamy i studzimy.
- 2 Do mąki z proszkiem do pieczenia dodajemy cukier, jajka, mleko i mieszamy dodając wystudzoną margarynę. Wylewamy ciasto na blachę (przepis jest na małą blaszkę, ok 20x30, ja dałam na większą bo akurat ten placek lubię cieńszy)
- 3 Podgrzewamy masło do którego dodajemy ok 2 łyżki cukru i kokos, mieszamy i robimy taką gęściejszą masę (o konsystencji kruszonki; jeśli jest za rzadka dodajemy kokosu a jeśli za gęsta odrobiny masła) Następnie tą masą posypujemy placek i pieczemy go w 200 st ok 30-40 min do tzw. "suchego patyczka"

Twoje notatki do przepisu: