

Placek serowo-kokosowy



Autor: **Gabi16**
Przepisów: **56** Ocena: **1249**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 15 dkg cukru
- 25 dkg kokosu
- 25 dkg margaryny
- 30 dkg sera białego
- 8 jaj
- 2-3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 galaretki owocowe

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami dodawać po trochu zmielonego sera i dalej ucierać. Dodać kokos i na końcu ubitą pianę z białek, proszek do pieczenia. Upiec w temperaturze 180 stopni.
- 2 Na upieczone i zastygnięte ciasto wyłożyć owoce i zalać galaretką.

Twoje notatki do przepisu: