

Placek z kokosem



Autor: **lasuch-09**
Przepisów: **46** Ocena: **1454**

> 6 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- **CIASTO:**
- jajka, 3 szt.
- cukier, 1 szklanka
- mąka tortowa, 2 szklanki
- kwaśna śmietana 30%, 1 szklanka
- proszek do pieczenia, 1,5 łyżeczki
- **Kruszonka:**
- masło, 125 g
- mąka, 4 łyżki
- wiórki kokosowe, 150 g
- cukier., 0,5 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ubić z cukrem na puszystą pianę, dodać śmietanę, a na końcu mąkę z proszkiem do pieczenia. Wylać do foremki wyłożonej papierem do wypieków.
- 2 Z podanych składników zrobić kruszonkę i posypać ciasto.
- 3 Piec w temp. 190 st. przez ca 40 min. Gdy kruszonka za bardzo się zrumieni przykryć wierzch papierem.
- 4 **SMACZNEGO.**

Twoje notatki do przepisu: