

Ciasto kokosowe bez jajek



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2527 Ocena: 18556



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- mąka 20 dag
- Wiórki kokosowe 35 dag
- Cukier 20 dag
- Masło 25 dag
- wino białe wytrawne 1 szklanka
- Proszek do pieczenia 1/2 torebki/małej
- Cukier wanilinowy 2 szt
- 1 jajko do smarowania ciasta
- tłuszcz i wiórki kokosowe do formy

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Masło utrzeć, dokładnie z cukrem.



2 Wsypać mąkę, 20 dag wiórków kokosowych, proszek do pieczenia i wlać wino.



- ③ Ciasto wyrobić na gładką masę, przelać do przygotowanej foremki. Posmarować rozmąconym jajkiem, posypać wiórkami kokosowymi wymieszanymi z cukrem waniliowym.



- ④ Piec w temperaturze 180 stopni około 45 minut. Po 30 minutach pieczenia ciasto przykryć pergaminem i dopiec.



Twoje notatki do przepisu: