

Ciasto kokosowo-kakaowe



Autor: **monialubi**
Przepisów: **236** Ocena: **2751**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka wiórków kokosowych
- 125g margaryny
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2-3 łyżki ciemnego kakao
- 1 szklanka białek

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Formę keksówkę wysmarować margaryną i posypać bułką tartą.
- 2 Margarynę rozpuścić i ostudzić.
- 3 Mąkę, wiórki, cukier, kakao i proszek do pieczenia wymieszać. Dodać ostudzoną margarynę.
- 4 Białka ubić na sztywno i wmieszać delikatnie do ciasta.
- 5 Ciasto przełożyć do formy i piec ok. 50 minut. Po ostudzeniu polać polewą czekoladową.

Twoje notatki do przepisu: