

Kostka biszkoptowa - lamingtony

Autor: **izek**Przepisów: **208** Ocena: **5144**

> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- BISZKOPT:
 - Jajka 6 szt.
 - Cukier 1 szklanka
 - Mąka pszenna 1 szklanka
 - Mąka ziemniaczana 0,5 szklanki
 - Proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- POLEWA:
 - Masło/margaryna 200 gram
 - Cukier 200 gram
 - Kakao 7 łyżek
 - Mleko 4 łyżki
 - Wiórki kokosowe

Sposób przygotowania:

- 1 BISZKOPT: Całe jajka i cukier ubijamy na puszystą masę. Stopniowo dodajemy do tego wymieszaną ze sobą mąkę ziemniaczaną, mąkę pszenną i proszek do pieczenia. Miksujemy do powstania gładkiej i jednolitej masy. Ciasto wylewamy do formy i pieczemy ok. 30 minut (lub do suchego patyczka) w temp. 180 stopni.
- 2 Wystudzony biszkopt kroimy w dowolnej wielkości kwadraty.
- 3 POLEWA: W garnku roztapiamy masło, dodajemy cukier i mieszamy, żeby się rozpuścił. Następnie wlewamy mleko oraz dodajemy kakao (cały czas mieszamy). Gotową polewę zestawiamy z ognia i delikatnie studzimy.
- 4 Biszkoptowe kostki oblewamy z każdej strony dużą ilością polewy oraz obsypujemy je wiórkami kokosowymi. Następnie odkładamy na kratkę, aby polewa zastygła.

Twoje notatki do przepisu: