

Ciasto czekoladowo-kokosowe

Wrzucam też przepis mojego eksperymentu z mlekiem kokosowym.

Otóż nigdzie nie mogłam znaleźć czegoś ciekawego z tym składnikiem więc

postanowiłam się pobawić i stworzyć coś nowego. Jak zwykle prosto pysznie i NA TEMAT ! Czasem po prostu mamy ochotę się pobawić w kuchni i stworzyć coś pysznego, tak też było tym razem ☐

Coś czekoladowo-kokosowe

Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

Składniki na małą okrągłą blaszkę:

100g cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

3/4 szklanki mąki

2 jajka

100 g masła

Opakowanie cukru wanilinowego.

Pół tabliczki czekolady

3/4 szklanki mleka kokosowego

(powinnam dodać też wiórki kokosowe, ale takowych nie posiadałam)

Możecie wsadzić spokojnie z pół szklanki.



Zaczynamy:

Masło ucieramy z cukrem, po czym dodajemy jajka, mleko kokosowe, mąkę (zmieszaną z proszkiem i cukrem wanilinowym).

Dalej miksujemy, aż powstanie płynna masa.



Powstałą masę dzielimy na dwie części.
Do jednej dodajemy roztopioną czekoladę.
Do drugiej, ja (gdybym miała) dodałabym wiórki kokosowe.



Teraz kolejność z jaką wlejecie masy do (wysmarowanej masłem i osypanej bułką tartą) blaszki zależy od Was. Ja następnym razem zrobiłabym na odwrót. Na spód dałabym masę czekoladową, a na górę głównego bohatera czyli kokos.



Wkładamy do nagrzanego do 170° C piekarnika na 40-60 minut .

Podajemy posypane cukrem pudrem z pyszną kawusią.

MNIAM

SMACZNEGO !!!

