

# 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 !!!**

