

Ciasto czekoladowo-kokosowe

To stary przepis Babci, przerobiony trochę przez Mamę. Uwielbiam takie przepisy, proste i smaczne. Polecam

Składniki:

8 jajek

1 ½ szklanka cukru brązowego

3 szklanki mąki tortowej

16 łyżek oleju rzepakowego

16 łyżek wody

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 łyżki kakao

Przyprawa do piernika

½ szklanki wiórek kokosowych

Wykonanie:

Białka ubić ze szczyptą soli na sztywno, stopniowo dodawać cukier, a następnie żółtka. Stopniowo na przemian, ubijając dolewać olej i wodę. Na koniec dodać mąkę z proszkiem do pieczenia przesianą przez sitko. Wymieszać. Ciasto podzielić na połowę. Do jednej części dodać wiórki kokosowe, a do drugiej kakao z przyprawą do piernika. Ciasto wyłożyć na blachę (23cm x 35cm) łyżką, robić szachownicę, aż do wyczerpania ciasta. Piec w piekarniku z termoobiegiem nagrzanym do 170°C przez 45 minut. Po przestudzeniu poleć polewą lub ozdobić według uznania.

Smacznego!!!

www.przepisybabci.com.pl

