

## Ekspresowe ciasto kokosowe



**IZABELA77**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

mleko	150 ml
masło	60 g
wiórki kokosowe	240 g
cukier	150 g
jajko	1 szt
mąka	40 g
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
ananas świeży	200 g

#### Dodatkowo

wiórki kokosowe 25 g

masło

**Bułka tarta klasyczna Prymat**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku podgrzewamy mleko i rozpuszczamy w nim masło. Po wystudzeniu mieszamy z wiórkami kokosowymi i cukrem. Dodajemy jajko, mąkę, proszek do pieczenia i wszystko dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy ananasa do ciasta, jeszcze raz mieszamy i przekładamy całość do foremki o średnicy 24 cm wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą. Na koniec oprószamy wiórkami kokosowymi. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy w 180 stopniach przez 35 minut.

