

## placek z kokosem



### ELŻBIETA17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	2,75 szklanki
<b>cukier</b>	1,75 szklanki
<b>margaryna</b>	1 sztuka
<b>mleko</b>	0,5 szklanki
<b>jaja</b>	8 sztuk
<b>cukier wanilinowy</b>	2 sztuki
<b>proszek do pieczenia</b>	3 łyżeczki
<b>kakao</b>	2 łyżeczki
<b>wiórki kokosowe</b>	200 g
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 łyżka
<b>sok z cytryny</b>	0,5 sztuki
<b>słodka śmietana</b>	5 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z 6 jaj i 2 żółtek, 1 szklanki cukru i margaryny utrzeć jednolitą masę. Dodać mąkę pszenną, proszek do pieczenia, mleko i kakao. Ucierać dalej.

2 białka ubić na pianę, dodać pozostały cukier, kokos mąkę ziemniaczaną, śmietanę i sok z cytryny. Wszystko wymieszać.

Na brytfanę wyłożoną pergaminem wyłożyć połowę ciasta, na ciasto masę wiórkową i przykryć resztą ciasta. Piec ok. 55 minut w 180 stopniach.

Posypać cukrem pudrem lub poleać polewą.