

Kokosowo-ananasowe ciasto



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
jajko	4 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
sól	1/2 łyżeczki
cynamon	1 łyżeczka
marchew	4 szt
skórka pomarańczowa	3 łyżki
kokos	3/4 szklanki
ananas	3/4 szkalnki
cukier	100 gr
cukier brązowy	100 gr
olej z pestek winogron	3/4 szklanki
ekstrakt waniliowy	2 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka lekko ubić z cukrem, cukrem waniliowym lub wanilią, dodać oliwę i utrzeć wszystko na puszystą masę. Mąkę, proszek, sodę, sól, cynamon połączyć, dodać do masy utrzeć dokładnie. Dodać startą marchew, kokos, skórkę pomarańczową i pokrojonego drobno ananasa. Wymieszać łyżką. Formę (ja robiłam w tortownicy z kominem) wysmarować masłem i oprószyć mąką i przelać ciasto. Piec w 170C przez około 40-50 minut do suchego patyczka. Udekorować skórka pomarańczowa lub posypać cukrem pudrem. Można do ciasta dodać też rodzynki.