Chlebek ananasowo-kokosowy Marthy Steward

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiórki kokosowe	1 i 1/2 szklanki
mąka	1 i 1/2 szklanki
masło	1/2 szklanki
ananas	1 puszka
sól	1/2 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki
cukier	1 szklanka
jajko	3 szt
śmietana	1 szkalnka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzać piekarnik do 180 st. Kawałki ananasa przelać na sitku i odstawić do odsączenia przynajmniej na 10 minut. Na suchej patelni uprażyć kokos. W misce wymieszać mąkę, sodę i sól, odstawić. W mikserze ubić masło i cukier na puszystą masę. Dodać jajka, po jednym na raz. Zmniejszyć prędkość i do masy dodawać mąkę na przemian ze śmietaną. Dodać ananasa i szklankę prażonych wiórków kokosowych, wymieszać delikatnie. Keksówke wysmarować masłem i wysypać mąką. Ciasto przelać do przygotowanej formy, wyrównać powierzchnię. Posypać wierzch pozostałą 1/2 szklanką wiórków kokosowych. Piec 65-70 minut (do suchej wykałaczki). Odstawić do wystygnięcia