

Ciasto z wiórkami kokosowymi



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	3 szklanki
cukier	1/2 szklanki
żółtko jajek	5 sztuk
margaryna	25 dag
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
biała masa	
jogurt naturalny	1 litr
wiórki kokosowe	30 dag
cukier	1 szklanka
budyń kokosowy	1,5 sztuki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki .
białka jaj	5 sztuk

DODATKOWO:

powidła śliwkowe	1 stoik
------------------	---------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Margarynę posiekać z cukrem,dodać mąkę ,proszek do pieczenia,żółtka szybko zagnieść ciasto.podzielić na dwie części i schłodzić .

Biała masa:

Białka ubić z cukrem ,dodać jogurt i jeszcze razem ubijać na koniec dodać wiórki kokosowe,proszek do pieczenia i budyń ,wymieszać .

Dno formy wylepić jedną częścią ciasta ,posmarować powidłami i wylać całą masę kokosową ,wierzch posypać kruszonką z drugiej części ciasta .

Piec w temp.180st około 60min.