

Rafaello



ASIAKALI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki
kakao	2 łyżki
olej	1/2 szklanki
jogurt naturalny	1 szklanka
cukier	1/2 szklanki
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
czekolada biała	2 tabliczki
śmietana 30%	500 ml
fix do śmietany	3 opakowania
wiórki kokosowe	10 dag
cukier wanilinowy	2 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: mąkę ,kakao, olej, jogurt, cukier, cukier wanilinowy i sodę mieszamy mikserem .Ciasto wylewamy na formę i pieczemy ok 30 minut (po 25 minutach sprawdzić czy już jest gotowe)
Krem rafaello: czekoladę rozpuścić ze 100ml śmietanki, wystudzić. Wlać resztę śmietanki dodać fix i ubić mikserem. Wyłożyć na upieczone ,wystudzone ciasto i posypać wiórkami kokosowymi.