

## Ciasto kakaowe



### ANECIK1980



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1,5 szkl
<b>Kasia</b>	25 dag
<b>cukier waniliowy</b>	1 szt
<b>cukier</b>	1,5 szkl
<b>kakao</b>	2,5 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	3 łyżki
<b>jajko</b>	5 szt
<b>wiórki kokosowe</b>	
<b>woda gazowana</b>	5 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wkładamy: Kasię, cukier wymieszany z kakao, cukier waniliowy i wodę, całość gotujemy 4 minuty.

Żółtka ucieramy z przestudzoną masą, odlewamy z niej pół szklanki. Do pozostałej części dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, dobrze miksujemy, na koniec dodajemy ubitą na sztywno pianę z białek, Delikatnie ciasto mieszamy, wylewamy na blaszkę. Pieczemy ok 45 minut w 170 stopniach z termoobiegiem.

Przestudzone ciasto polewamy wcześniej odlaną polewą, posypujemy wiórkami kokosowymi