

## Kokosowo- makowa babka



**ALAAA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1 szkl
<b>jajko</b>	8 szt
<b>cukier</b>	1 szkl
<b>olej</b>	1 szkl
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>mak</b>	0,5 szkl
<b>kokos</b>	0,5 szkl

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubić białka na sztywną pianę. Dodać cukier, żółtka i dalej ubijać. Dodać olej, mąkę i proszek do pieczenia. Wszystko dokładnie wymieszać. Podzielić ciasto na 2 części. Do jednej dodać mak , a do drugiej wiórki kokosowe. Foremkę wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą. Wlewać na przemian ciasto makowe i kokosowe. Piec 30-40 min w 160 st.