

babka kokosowa



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3
cukier	1 szklanka
mąka	3 szklanki
kwaśna śmietana	1 i 1/2 szklanki
proszek do pieczenia	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ubić z cukrem następnie dodać mąkę, śmietanę i proszek do pieczenia. Wszystko dokładnie wymieszać i piec ok. pół godziny.

Przygotować polewę: $\frac{3}{4}$ szklanki cukru, 3 łyżki wody, paczka wiórek kokosowych (6 łyżek), $\frac{1}{2}$ kostko masła śmietankowego. Wszystkie składniki podgrzać tak aby się połączyły. Wyłożyć na upieczone ciasto i jeszcze zapiec ok. 10 minut.