



KOKOSOVÝ KOLÁČ OD HUGA.





Vynikajúci TIP na expresne rýchly a fantastický kokosový, hrnčekový koláč !

Budete potrebovať:



2 hrnčeky polohrubej múky (používam 3 dcl.hrnček)

1 hrnček kryštálové cukru

1/2 hrnčeka oleja

1 hrnček mlieka

2 vajíčka

1 celý prášok do pečiva

1/2 hrnčeka práškového cukru

1 hrnček strúhaného kokosu

1, 5 šľahačkovej smotany (1 hrnček)

Postup:

Všetky suroviny okrem práškového cukru, kokosu a smotany zamiešajte kvalitne metličkou v miske.

Pripravené cesto vylejte na pomastený, pomúčený plech.

Kvalitne zamiešajte kokos s mletým cukrom a rovnomerne posypte na surové cesto. Vložte do vyhriatej rúry a pečte cca 15 - 20 minút pri teplote 180 stupňov. Koláč bude hotový vtedy, keď kokos na povrchu získa zlatohnedú farbu.

Na horúci koláč rovnomerne polejte surovú sladkú smotanu a nechajte vychladnúť. Pokrájajte na kocky a chráňte vlastným telom!

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo