

Kolac od kokosa

Veoma ukusno

1 Pripremanje:

2 Pjenasto umjesajte margarin, secer u prahu, vanilin i 4 zutanjka. Naizmjenice dodajte pahuljice od kokosa, brasno sto ste ga prosijali zajedno s praskom za pecivo i mlijeko. Na kraju umjesajte i tvrd snijeg od 4 bjelanjka. Pecite u namastenu i brasnom posutu modelu u obliku obruca, i to 3|4 sata na umjerenoj temperaturi. Ohladjen kolac namazite rastopljenom cokoladom, a po vrhu na gusto ga pospite pahuljicama kokosa.

Sastojci:

30 dkg brasna, 1|2 omota

Regina praska za pecivo, 20
dkg secera u prahu, 1 omot

Regina vanilin secera, 20 dkg
margarina, 5 dkg kokosovih
pahuljica, 4 jajeta, 1|8 l
mlijeka; 5 dkg kokosovih
pahuljica za posipanje, malo
omeksane cokolade za
mazanje.

sve je navedeno u sastojcima!

Napomena:

Nemam neki poseban savjet!