

Kakaový koláč s kokosom

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Múku, cukor, olej, vlažnú vodu, 6 vajec, kypriaci prášok, kakao a kokos nasypeme do misy a šľaháme mixérom alebo v robote. Cesto nalejeme na plech s vyšším okrajom, vyložený papierom na pečenie. Vložíme do vyhriatej rúry a pečieme na 160 stupňov C asi 50 minút. Polievame polevou.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g - 300 g**
- **Holandské kakao 100 g - 30 g**
- **Kokos strúhaný - 20 g**
- **Pitná voda nesýtená - 100 g**
- **Cukor kryštál - 270 g**
- **Olej repkový - 210 g**
- **Vajcia - 300 g**
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g - 16 g**
- **Poleva tmavá 100 g - 100 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

