

Dezert s čokoládou a kokosom

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmiešajte všetky ingrediencie (2 vajcia, 150 g cukor, olej, jogurt, múku, prášok do pečiva) v mise. Zmes nalejte do vymasteného pekáča a pečte 30 minút pri teplote 200 °C. Zapichnutím špáradla doprostred cesta overte, že je upečené - ak sa k špáradlu neprichytí, je čas ho vybrať z rúry a nechať vychladnúť. Medzitým pripravte polevu rozmiešaním všetkých ingrediencií (mlieko, margarín, 150 g cukor) v hrnci nad stredným plameňom do hladka. Cesto rozkrájajte na štvorčeky a každý z nich namočte do čokoládovej polevy a kokosovej múky.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 150 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 200 g
- **Kokos strúhaný** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 300 g
- **Olej slnečnicový** - 50 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Hera original 250 g** - 50 g
- **Jogurt bez laktózy 180 g** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

