

# Kokosová buchta



1 ks prášek kypřící do pečiva  
1 ks cukr vanilínový  
2 dl voda  
250 g tuk hera  
4 dl mouka polohrubá  
4 ks vejce  
4 polévkové lžíce kakao  
4 dl cukr krystal

1. Heru necháme v hrnci rozpustit, přendáme do mísy a smícháme s cukrem krystal, 2 dcl vody a kakaem.
2. Směs promícháme a odlijeme si do hrníčku 2 dl.
3. Poté přidáme polohrubou mouku, vejce, prášek do pečiva, vanilkový cukr.
4. Řádně promícháme a těsto vlijeme na plech s pečícím papírem.
5. Buchtu pečeme v předehřáté troubě na 180°C asi 30 minut.
6. Po upečení necháme chvíli vychladnout a poté celou buchtu polijeme směsí z hrnku, kterou jsme si odložili.
7. Vršek posypeme hustě strouhaným kokosem.