

Kokosová buchta



1 ks prášek kypřící do pečiva
1 ks cukr vanilínový
2 dl voda
1.5dl kvalitního másla
4 dl mouka polohrubá
4 ks vejce
4 polévkové lžíce kakao
4 dl cukr krystal

1. Máslo necháme v mikrovlnce rozpustit, smícháme s cukrem krystal, vodou a kakaem.
2. Směs promícháme a odlijeme si do hrníčku 1 dl.
3. Poté přidáme polohrubou mouku, vejce, prášek do pečiva, vanilínový cukr.
4. Řádně promícháme a těsto vlijeme na máslem vymazaný a moukou vysypaný plech.
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.