



Ciasto kokosowo-kukurydziane

 dkrzew

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 75 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mąka kukurydziana - 1 i 1/2
szklanka

mąka jaglana - 1 szklanka

olej kokosowy - 100 g

cukier trzcinowy - 1/4 szklanka

cukier puder - 2 łyżka

jajka - 4 szt.

mleko kokosowe - 1 szklanka

wiórki kokosowe - 4 łyżka

bezglutenowy proszek do pieczenia
- 2 łyżeczka

sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Olej i mleko kokosowe delikatnie podgrzewamy - do rozpuszczenia oleju . Oddzielamy białka od żółtek. Białka ubijamy z odrobiną soli i 2 łyżkami cukru pudru na sztywną pianę. Żółtka miksujemy z cukrem na aksamitną masę. Na zmianę dosypujemy mąkę i wlewam mleko z olejem. Wrzucamy proszek do pieczenia i wiórki kokosowe. Do powstałej masy wrzucamy pianę z białek i delikatnie mieszamy. Przekładamy na blachę do pieczenia(40x20)
Pieczemy około 60 minut w 180C.