



## Czarna baba

 Alicja

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 55 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

- CIASTO -

jajka - 7 szt.

cukier kokosowy z kwiatków kokos  
- 3/4 szklanka

mąka ryżowa - 1/2 szklanka

mąka kukurydziana - 1/2 szklanka

tapioka (mąka z manioka) lub mąka  
ziemniaczana - 1/2 szklanka

cytryna - 1/2 szklanka

sól himalajska - szczypta

- POLEWA -

mleko kokosowe - 200 ml

olej kokosowy - 3 łyżka

kakao - 2 łyżka

cukier kokosowy ok. - 1/2

mąka kokosowa - trochę

bio posypka lub wiórki kokosowe -  
trochę

### Dodatkowe info:

Ja zawsze ryzykuję i nie dodaję proszku do pieczenia. Ciasto wyrosło, ale troszkę ale i też nie opadło. Dla pewności można dodać łyżeczkę proszku do pieczenia. Aby ciasto nie opadło, tuż po upieczeniu odwracam je do góry nogami i stawiam na czterech kubkach, tej samej wielkości.

### Sposób przygotowania:

#### **KROK 1:** PRZYGOTOWANIE:

1. W dość dużym garnku podgrzewam wodę i dobieram miskę taką aby można ją położyć na garnku i ubić w niej ciasto.
2. Rozbijam jajka oddzielam białka od żółtek.
3. Cukier kokosowy mielę blenderem na puder (ale tak bez przesady)
4. Wyciskam sok z 1/2 cytryny.
5. Przygotowuję mąki.
6. Formę do babki smaruję olejem kokosowym i wysypuję mąką kokosową.
7. Piekarnik nagrzewam do 180 stopni

#### **KROK 2:** CIASTO:

Białka wlewam do miski, dodaję szczyptę soli i ubijam do sztywnej piany na najwyższych obrotach. Powoli dodaję po jednym żółtku, cały czas ubijam.

Następnie dodaję pozostały cukier kokosowy, cały czas mieszając na najwyższych obrotach.

Zmniejszam obroty na najniższe i dodaję mąki, delikatnie i nie długo wszystko mieszam. Na koniec wlewam sok z cytryny i lekko wszystko łączę.

Przekładam wszystko do formy i wstawiam do piekarnika.

Piekę ok 1/2 godziny.

Wyciągam ciasto z piekarnika i stawiam do góry nogami na rozłożonych czterech kubkach.

### **KROK 3:** POLEWA:

Do garnuszka wlewam mleko kokosowe, dodaję 2 łyżki oleju kokosowego, kakao i cukier kokosowy do smaku (ja ok 4 łyżek). Wszystko powoli zagotowuję i gotuję. Im dłużej gotujemy tym gęstsza będzie czekoladowa masa. Jak robię takie ciasto, to zalewam ciasto rzadką polewą i ona wnika w ciasto.

**KROK 4:** Babę posypałam posypką kolorową bio, ale bardzo dobrze będą się spisywały wiórki kokosowe w tej roli lub cięte migdały.