Wegańska wilgotna babka truskawkowo-kokosowa

Jolanta Okonek

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 1 i 1/2 szklanka
- cukier - 1/3 szklanka
- sól - szczypta
- proszek do pieczenia - 1 i 1/2 łyżeczka
- olej - 1/3 szklanka
- sok truskawkowy - 1 szklanka
- wiórki kokosowe - 5 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie sypkie składniki dokładnie odmierzamy i umieszczamy w misce, mieszamy. Następnie dodajemy płynne składniki i mieszamy dokładnie łyżką do połączenia składników.

KROK 2: Ciasto przekładamy do keksówki i pieczemy do suchego patyczka ok. 30 minut w temperaturze 180 stopni. Po wystudzeniu lukrujemy lub posypujemy cukrem pudrem.