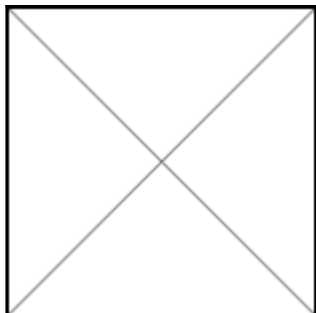




Tekst i zdjęcie: **frania** - Kuchcik (75)

Banty

z neta

Składniki:

- wiórki kokosowe, 20 dag
- masło, 20 dag
- cukier, 0.5 szkl.
- mleko, 0.5 l
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- kakao, 2 łyżk.
- mąka , 1 szkl.
- jajka, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Białka ubić na sztywno dodać cukier, żółtka i nadal ubijać. Na koniec dodać mąkę tortową, proszek do pieczenia i kakao. Delikatnie wymieszać. Wylać do wysmarowanej tłuszczem prostokątnej formy o wymiarach 25 na 36 cm. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 30 minut w temperaturze 170-180 °C. Ostudzony biszkopt można nasączyć wodą z aromatem waniliowym. Mleko zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Następnie wsypać wiórki kokosowe i gotować do zgęstnienia masy (około 20 minut). Do gorącej masy dodać masło, i od czasu do czasu mieszać łyżką masę, aby masło się rozpuściło. Masę kokosową ostudzić i wyłożyć na biszkopt.

