

Měkkoučkový kokosový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- **na ozdobu**
- granko 1 ks
- **na potřetí**
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- **směs**
- cukr moučka 0.5 hrnek
- vanilkový cukr 1 balíček
- strouhaný kokos 1 hrnek
- **těsto**
- vejce 2 ks
- polohrubá mouka 2 hrnek
- cukr 1 hrnek
- mléko 1 hrnek
- olej 0.5 hrnek
- prášek do pečiva 1 balíček

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Celá vejce našleháme s cukrem do pěny. Za stálého míchání přidáváme mléko, olej a nakonec mouku prosetou s práškem do pečiva. Kokos, vanilkový cukr s moučkovým cukrem promícháme a kokosovou

směsí posypeme plech vyložený pečicím papírem. Na směs s kokosem nalijeme těsto.

Těsto na koláč pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 25 - 35 minut. Záleží však na troubě, proto vyzkoušíme vpichem špejlí, zda je koláč upečený.

Měkkoučký kokosový koláč ihned po vytáhnutí polijeme smetanou a posypeme grankem. Koláč necháme vychladnout .

Měkkoučký kokosový koláč nakrájíme a můžeme vychutnávat k odpolední pauze při kávičce.