

Koláč s kokosem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- máslo 120 g
- moučkový cukr 120 g
- vejce 3 ks
- hladká mouka 150 g
- kukuřičný škrob 20 g
- prášek do pečiva 0.5 balíček
- podmáslí 100 ml
- máslo na vymyzání formy 1 ks
- hrubá mouka na vysypání 1 ks
- malinová marmeláda 150 g
- maliny 150 g
- **kokosová drobenka**
- kokos 100 g
- hrubá mouka 50 g
- moučkový cukr 60 g
- máslo 80 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Změklé máslo utřeme s cukrem do pěny. Postupně zašleháme vajíčka. Pak podmáslí pokojové teploty a směs mouky, kukuřičného škrobu a prášku do pečiva.

Těsto dáme do vymazaného a vysypaného pekáčku. Naneseme marmeládu a posypeme malinami.

Připravíme kokosovou drobenku-promícháme kokos, mouku, moučkový cukr a změklé máslo.

Rozprostře na těsto s marmeládou a malinami.
Pečeme při 170 asi 40 minut.