

Perník s jablky a kokosem

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vejce ušleháme s cukrem. Za stálého mixování potom přidáváme olej a mléko a po částech postupně mouku, 2 lžičky kakaa, 1 lžičku sody a prášek. Pořádně vše promícháme. Ručně pak už vmícháme nastrouhaná jablka. Plech vyložíme papírem na pečení. Vše nalijeme na plech a mírně posypeme kokosem.

Ingredience

- **Holandské kakao 100 g** - 10 g
- **Cukr krystal** - 250 g
- **Kokos strouhaný** - 30 g
- **Jedlá soda 50 g** - 5 g
- **Kypřicí prášek do perníku 20 g** - 20 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 400 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 500 g
- **Olej řepkový** - 200 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jablka červená** - 200 g

