

Kakaový koláč s kokosem

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mouku, cukr, olej, vlažnou vodu, 6 vajec, kypřicí prášek, kakao a kokos nasypeme do mísy a šleháme mixérem nebo v robotu. Těsto nalijeme na plech s vyšším okrajem, vyložený pečícím papírem. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme na 160 stupňů asi 50 minut. Poléváme polevou (rozpuštěná čokoláda s trochou másla).

Ingredience

- Vejce - 300 g
- Holandské kakao 100 g - 30 g
- Jihočeské máslo 82 % 250 g - 20 g
- Pitná voda nesycená - 100 g
- Cukr krystal - 270 g
- Kokos strouhaný - 20 g
- PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g - 300 g
- Olej řepkový - 210 g
- Kypřicí prášek do pečiva 12 g - 16 g
- Čokoláda mléčná 100 g - 100 g

