



Ingrediente

Faina - 2 cani

Apa - 2 cani


Nuca pisata - 1 cana


Cacao - 3 linguri

Zahar - 12 linguri

Zahar vanilat - 2 pliculete

Bicarbonat Coaja de lamaie Nuca de cocos Rama Maestro

 40 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Intr-un vas adanc se amesteca apa cu margarina topita si cu zaharul, pana se fluidizeaza.
2. Se adauga nuca macinata, zaharul vanilat, coaja de lamaie sau portocala, bicarbonatul stins si se pune faina putin cate putin. Se amesteca pentru a nu se forma cocoloase.
3. Se adauga cacao. Se obtine o compozitie omogena, care se toarna in tava acoperita cu hartia de copt si se lasa la cuptor la 180 de grade, cam 25-30 de minute (se face testul cu scobitoarea).
4. Dupa ce se scoate din cuptor se presara fulgii de nuca de cocos. Pofta buna!

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>