



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **35 perc**



Répási Eszter

KÓKUSZKRÉM

A zsírban gazdag kókuszdió magas kalóriatartalmú gyümölcs, melyben azonban sok ásványi anyag – különösen magnézium és vas – található.

HOZZÁVALÓK

10 dkg liszt

10 dkg kókuszreszelék

3 db tojás

80 g méz

1.5 dl könnyű tejszín

1.5 dl kókusztej

1 fél tasak élesztő

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz

Laktózt tartalmaz

Tojást tartalmaz

- 1 Melegítse elő a sütőt 180°C-ra (6. fokozat).
- 2 Verje fel az egész tojásokat a mézzel, majd tegye bele a lisztet, a kókuszreszeléket és az élesztőt.
- 3 Keverje össze alaposan, majd tegye bele a tejszínt és a kókusztejet.
- 4 Öntse sütőformába, és tegye be a sütőbe 35 percre.
- 5 Várja meg, amíg kihűl, majd vegye ki a süteményt és szolgálja fel.



Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!



Auchan