

Wilgotna babka kokosowa



Potrzebne narzędzia*:

- forma do babki lub babeczek (użyłam takiej formy na babeczki (doskonała jakość!) o pojemności ok. 6 x 100 ml i większej formy na babki z Pepco o pojemności 500 ml)
- waga kuchenna np. taka
- silikonowa szpatułka
- robot kuchenny lub mikser
- czekoladowe jajeczka np. z Słodki bufet - małe i duże (opcjonalnie)

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?

Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D i Słodki Bufet aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D



BUFET

Wilgotna babka kokosowa



Potrzebne składniki:

Na 6 babeczek lub jedną babkę o pojemności 500 ml:

- 75 g mąki pszennej
- 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia
- duża szczypta soli
- 45 g masła 82%
- 45 g serka kremowego (np. Piątnica Twój smak)
- 65 g cukru
- 1 duże jajka
- 35 g mleka kokosowego
- 18 g oleju kokosowego extra virgin
- 35 g deserowej czekolady (użyłam Fin Carre 50% kakao)

Na dużą babkę w formie 22cm, o pojemności ok. 2,1 l:

- 300 g mąki pszennej
- 1 1/3 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki soli
- 180 g masła 82%
- 180 g serka kremowego (np. Piątnica Twój smak)
- 270 g cukru
- 4 duże jajka
- 135 g mleka kokosowego
- 75 g oleju kokosowego extra virgin
- 130 g deserowej czekolady (użyłam Fin Carre 50% kakao)

Składniki muszą być w temperaturze pokojowej!

Wilgotna babka kokosowa



Opis przygotowania:

1. Masło szybko ubij z serkiem.
2. Dodaj cukier i ubijaj aż masa stanie się płynna i jednolita.
3. Dodawaj po jednym jajku, ubijając po każdym dodaniu.
4. Dodaj mleko i olej. Zmiksuj do połączenia.
5. Dodaj mąkę wymieszaną z solą i proszkiem do pieczenia. Zmiksuj na niskich obrotach, tylko do momentu połączenia składników.
6. Dodaj pokrojoną czekoladę i wymieszaj szpatułką.
7. Przy użyciu łyżeczki lub rękawa cukierniczego wypełnij formy ciastem do 3/4 wysokości.
8. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 165°C (z termoobiegiem) i piecz przez 25-35 minut do suchego patyczka. Wbij patyczek w środek ciasta – jeśli nie ma na nim śladów surowego ciasta to możesz zakończyć pieczenie.
9. Wyjmij ciasto z piekarnika. Odstaw na 10 minut i wyjmij z formy. Pozostaw w temperaturze pokojowej do wystudzenia.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)