



herkullinen kookosjälkiruoka

Valmistus

1. Esikuumenna uuni 180 asteeseen. Sekoita ainekset isossa kulhossa. Siivilöi poistaaksesi kokkareet. Erottele kananmunat ja lisää keltaiset yksitellen Alpro Kookospähkinäjuomaan kuivien aineiden kanssa. Sekoita kunnes seos on tasainen.
2. Vatkaa valkuaiset ja sekoita seokseen kunnes taikina on kostea. Levitä taikina rasvattuun vuokaan.
3. Paista 30-35 min. 30 min jälkeen kakun sisäosa on vielä kostea. Jos paistat pidempään, kakusta tulee kuivempi.
4. Raasta appelsiinin kuori. Ota kakku uunista ja anna jäähtyä ennen leikkaamista. Leikkaa kakku yhtä suuriin paloihin ja tarjoile raastetun appelsiininkuoren ja kookoslastujen kanssa.



4 annosta



50min



Ainesosat

- 260 g jauhettua mantelia
- 40 g jauhettua kookosta
- 125 g ruokosokeria
- 70 g kaakaojauhetta
- 1/2 tl (gluteenitonta) leivinjauhetta
- 250 ml Alpro Kookospähkinäjuomaa
- 2 kananmunaa
- 1 appelsiini
- 2 rkl kookoslastuja koristeluun

Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Kookospähkinäjuoma

