Kokosovo-mrkvový koláč s Tradičním Lipánkem

35 minut náročnost ●●○○

Zkoušeli jste někdy mrkvový koláč doplnit kokosem? Doporučujeme vyzkoušet i s naším Lipánkem, který dezert krásně zvláční.



Ingredience (na 1 plech)

- 2 hrnky Jihočeského trvanlivého mléka
- 2 balení tradičního Lipánka
- 2 hrnky najemno nastrouhané mrkve
- 2 hrnky kokosu
- 1 lžička skořice
- 1 hrnek špaldové mouky
- 3/4 hrnku třtinového cukru
- 3/4 hrnku oleje
- 2 lžičky jedlé sody
- hrst rozinek

Návod na přípravu:

Všechny suroviny smícháme a vylijeme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 30 minut. Po upečení a vychladnutí můžeme ozdobit Lipánkem a podáváme.