Kokosová bábovka



60 minut náročnost ●○○○

Ingredience (8 porcí)

- 3 vejce
- 1 hrnek cukru
- 1 vanilkový cukr
- 3/4 hrnku strouhaného kokosu
- 1/2 hrnku oleje
- 1/2 hrnku Jihočeského mléka
- 2 hrnky hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- 1 kelímek kokosového Lipánka + na potření
- Jihočeské máslo na vymazání formy
- mouka na vysypání formy
- ovoce, kokos a marshmallows na ozdobu

Návod na přípravu:

Do misky dej mouku, kokos, oba cukry, vejce, olej, Jihočeské mléko, kokosového Lipánka, prášek do pečiva a pořádně zamíchej. Formu vymaž Jihočeským máslem a vysyp moukou nebo kokosem. Těsto pomalu nalij do formy a peč v troubě při 180 °C asi 40 minut. Když bábovka vychladne, vyklop ji z formy. Nakrájenou bábovku potři kokosovým Lipánkem. Dva plátky polož vedle sebe jako křídla motýlka. Z malin nebo jahod udělej tělíčko, tykadla z marshmallows, křídla ozdob borůvkami, posyp kokosem a je hotovo.