

Płacek kokosowo-czekoladowy

Gdy brakuje czasu na przygotowanie tradycyjnego ciasta, można pójść na skróty i zrobić ciasto z proszku, warto jednak urozmaicić recepturę. Proponujemy dodać płynnej czekolady, wiórków kokosowych i orzechów włoskich, a powstanie pyszny placek kokosowo-czekoladowy.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

40 minut

LICZBA PORCJI:

9

SKŁADNIKI:

1 opakowanie gotowego ciasta w proszku, na babkę maślaną
50 g cukru
1 łyżka masła, roztopionego
1/2 tabliczki czekolady deserowej, roztopionej
25 g wiórków kokosowych
50 g orzechów włoskich, posiekanych

PRZYGOTOWANIE:

1) Wyrobić ciasto zgodnie z opisem na opakowaniu.

- 2) Wlać do nasmarowanej blachy. Polać czekoladą i zamieszać nożem, tak aby utworzyły się czekoladowe smugi w cieście.
- 3) Wymieszać wiórki kokosowe, orzechy, cukier i masło. Posypać ciasto.
- 4) Piec zgodnie z zaleceniem na opakowaniu.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 274 kcal, 14 g tłuszczów (w tym 6 g NKT), 37 mg cholesterolu, 401 mg sodu, 35 g węglowodanów, 1 g błonnika, 4 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock