

Kókuszkenyér fügelekvárral



Feltöltötte:
Finta Balázs

Hozzávalók

- 130 g vaj
- 150 g nádcukor
- 4 ek kókuszreszelék
- 1 tk sütőpor
- fügelekvár (bármilyen lekvárral helyettesíthető)
- 1,5 dl kókusztej
- 2 db tojás
- 170 g teljes kiőrlésű liszt

1 csipet só

A sütés után a tetejére

- 3 ek kókusztej

- kókuszreszelék

Elkészítés

Egy hosszúkás kenyérsütő formát (akár zgerinc formába is vagy kuglóf formába is kiválóan elkészíthető) kivajazok és félreteszem.

A lisztet a sütőporral és a sóval összekeverem.

A vajat alaposan elkeverjük robotgép segítségével a cukorral. Felverjük a tojásokat, majd folyamatos keverés mellett fokozatosan hozzáöntjük a vajas, cukros keverékhez.

A kókusztej és a sütőporral összekevert liszt felét hozzáöntjük a vajas alaphoz és alaposan keverjük össze. Ha már majdnem tökéletes az állaga, akkor hozzáadjuk a kókusztej és a liszt másik felét és szórjuk bele a kókuszreszeléket.

Az elkészült tésztát öntsük bele a sütőformába, majd a fügelekvárból tetszőleges adagot kiskanállal rakjunk a tetejére (nem kell sok).

A 160 fokra előmelegített sütőbe nagyjából 1 óra hossza alatt készre sül, de azért érdemes tésztapróbát csinálni.

Amikor megsült kivesszük a formából és lekenjük a tetejét kókusztejjel és leszórjuk kókuszreszelékkel, amíg még meleg.

Jó étvágyat kívánok hozzá