


# Babka kokosowa

Idealny przepis na babkę z dodatkiem kokosu i wiśni

ok. 10 - 12 porcji

 średni

 40 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

300 g mąki  
1 opak. Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera  
100 g wiśni kandyzowanych  
200 g masła lub margaryny  
100 g cukru  
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera  
4 szt. jajek  
1 łyżka soku z cytryny  
6 łyżek soku pomarańczowego  
100 g wiórków kokosowych

### Do dekoracji:

2 opak. Lukru gotowego białego Dr. Oetkera

## 1 Sposób przygotowania:

Formę babkową (o średnicy 21 cm) wysmarować tłuszczem i posypać mąką. 300 g mąki przesiać z 4 płaskimi łyżeczkami proszku do pieczenia. Wiśnie kandyzowane obtoczyć w mące, by nie opadły podczas pieczenia. 200 g masła lub margaryny utrzeć z 100 g cukru, 2 łyżeczkami cukru wanilinowego, dodać 4 jajka, mąkę, 1 łyżkę soku z cytryny, 6 łyżek soku pomarańczowego, wiórki kokosowe i kandyzowane wiśnie. Ciasto wyłożyć do formy.

## 2 Pieczenie:

Formę z ciastem wstawić do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: ok. 60 min.**

Po upieczeniu babkę wystudzić.

## 3 Dekorowanie:

Lukry rozpuścić w kąpielu wodnej. Następnie odciąć róg opakowania lukru i polać ciasto.