

Malaiias

Malaiias

Ingrediente :

21 linguri faina, 21 linguri zahar, 21 linguri lapte, 11 linguri ulei, 4 oua, 1 praf de copt, 1 plic zahar vanilat, 1 lingura cacao, 1 borcan mic gem (la alegere, dupa preferinta), 100 g nuca de cocos

Preparare :

Se separa ouale. Galbenusurile se freaca cu zaharul si zaharul vanilat, se adauga laptele, se amesteca, se adauga uleiul, se amesteca, praful de copt stins cu otet. Se amesteca, se pune faina, se amesteca bine. Separat se bat bine albusurile. Se incorporeaza cu grija in compozitie, pentru ca aceasta sa ramina pufoasa. In tava unsa si tapetata cu faina se puna trei sferturi din compozitie, restul se amesteca cu o lingura de cacao si se pune peste compozitiei (ca la chec). Se coace 40-50 minute la foc potrivit. Cind este gata, se scoate si asa fierbinte se unge cu un strat de gem si se acopera cu cocos.

Pofta buna!

Se foloseste un castron mai mare si mixerul.