

Jamajkanski tradicionalni toto kolač

Vrijeme pripreme: 60 min

Broj porcija: 4

Sastojci:

kokos kokosovo brašno 2 šalica

Jaja bijelanjak 2 komada

Brašno glatko 3 šalica

masti maslac 1 šalica

prašak za pecivo 3 žlica

vanilin šećer 1 žličica

svi začini muškantni oraščić mlijeveni 0.5 žličica

Priprema:

1. Dodajte maslac i šećer u posudu za miješanje te dobro izmiješajte.
2. U tu smjesu dodajte jaja i vaniliju i tucite još 2 minute.
3. Nasipajte zajedno brašno, prašak za pecivo, cimet i muškantni oraščići.
4. Dodajte smjesu s brašnom i kokosom smjesi od maslaca i šećera i to naizmjenično s mlijekom te miješajte dok ne postane glatko.
5. Tijesto ravnomjerno rasporedite u podmazanu plitku tepsiju.
6. Pecite na 200 stupnjeva Celzijusovih oko 30 minuta.

Posluživanje:

Poslužite vruće ili toplo.

Savjet:

Za još izraženiji okus kokosa, dodajte ga više od količine navedene u ovom receptu.