

Кокосовый пирог со сливками

Категория: [Выпечка и десерты](#)

Автор: Kosshechka

Простой пирог на кефире получается невероятно вкусным и ароматным благодаря кокосовой стружке. Вкус этого пирога напомнит вам кокосовый торт рафаэлло.

Это необычный пирог, готовить его очень просто, а результат вам наверняка понравится.

Пошаговый рецепт как приготовить кокосовый пирог на кефире со сливками с фотографиями



Ингредиенты

1 стакан кефира

1 куриное яйцо

1,5 стакана муки

10 г разрыхлителя

1,5 стакана сахара

100 г кокосовой стружки

1 стакан сливок 20%

ванилин

Способ приготовления

Подготавливаем ингредиенты



Кефир, куриное яйцо, муку, и 1 стакан сахара насыпаем в глубокую миску. Размешиваем венчиком так чтобы не было комочков и образовалась



однородная масса. Добавляем в полученное тесто разрыхлитель и снова размешиваем.

Для начинки перешиваем оставшийся сахар с кокосовой стружкой и ванилью. Получится сухая смесь.



Форму для выпечки нужно выбрать глубокую , учтите что пирог увеличиться в объеме почти в 2 раза. Смазываем форму растительным маслом. Выливаем в неё тесто. Поверх теста высыпаем начинку и равномерно распределяем. Сверху закрываем пирог фольгой и отправляем в предварительно разогретую духовку на 40 минут. Печь пирог нужно при температуре 150 градусов Цельсия.



Когда пирог будет готов, достаем его из духовки и равномерно поливаем стаканом сливок. Не бойтесь что пирог получится слишком мокрым. Начинка



хорошо впитывает сливки и дополнительно соединяется с тестом.

Перед подачей пирог полностью охладите.

Это один из самых любимых пирогов в нашей семье. Дети всегда с нетерпением ждут когда же он остынет и уплетают с большим удовольствием. Так же рекомендую попробовать вам [рецепт быстрой шарлотки](#)