



**Продукти:**

- 1 ч.л. бакпулвер
- 1 1/2 ч.ч. брашно
- 1 1/4 ч.ч. захар

1 1/4 ч.ч. кокосови стърготини  
1 с.л. царевично нишесте  
125 гр разтопено краве масло  
3 яйца  
3/4 ч.ч. прясно мляко  
пудра захар за поръсване

### **Начин на приготвяне:**

Пресейте в купа брашното, бакпулвера и нишестето.  
Прибавете кокосовите стърготини, разбъркайте.  
Смесете топлото прясно мляко и охладеното краве масло.  
Разбийте яйцата и захарта до светла кремообразна смес.  
В три приема прибавете сухите съставки, като редувате с течните.  
Разбърквайте сместа с дървена лъжица.  
Намажете с краве масло форма с диаметър 20 см и отвор в средата.  
Поръсете я с брашно, отстранете излишното.  
Загрейте фурната до 180 градуса.  
Изсипете тестото във формата, заравнете отгоре.  
Печете 40-45 минути, като проверявате готовността с дървена клечка.  
Охладете кекса 5 минути във формата, след това - върху решетка.  
Поръсете го по желание с пудра захар.