

# Moučník kokosová zebra

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

4 ks	vejce
1 hrnek	třtinový cukr
1 hrnek	kokosový nápoj COOP Premium
2 hrnky	hladká mouka
1 ks	kypřicí prášek do pečiva
1/2 hrnku	strouhaný kokos
3/4 hrnku	slunečnicový olej
trochu	vanilkový extrakt
1 lžíce	nastrouhaná pomerančová kůra
špetka	sůl
4 lžíce	kakao COOP Premium
	trochu oleje a strouhaný kokos na vysypání formy



## Postup přípravy

Nejprve si rozšleháme vejce s cukrem a přimícháme kokosový nápoj. Poté postupně přidáváme mouku s práškem do pečiva, kokos a olej. Vmícháme vanilkový extrakt, pomerančovou kůru a trošku soli. Vzniklé těsto si rozdělíme na dvě poloviny, přičemž jednu z nich obarvíme kakaem. Podle potřeby vymažeme formu na pečení olejem a vysypeme strouhaným kokosem. Do středu formy dáme 2 lžíce světlého těsta, na něj 2 lžíce tmavého těsta a takto pokračujeme, dokud těsta nespotřebujeme. Koláč vložíme do trouby předehřáté na 160°C a pečeme asi 45 minut. (Špejlí vyzkoušíme, zda je koláč hotový.) Vyndáme (opatrně) z trouby a necháme ve formě vychladnout.