**Кокосовый пирог**

Очень нежный, вкусный пирог со сливочно-кокосовым вкусом. Готовится очень быстро и просто! /По рецепту Ирины Хлебниковой./

**Состав:**

Сахар – 200 г + 80 г для посыпки,

Мука – 240 г,

Яйца – 2 шт.,

Кефир нежирный – 250 мл,

Разрыхлитель – 10 г,

Кокосовая стружка (несладкая) – 100 г,

Сливки 20% - 250 мл.

**Приготовление:**

Взбить яйца с 200 г сахара до пышной пены, влить кефир, взбить еще пару минут.

Муку смешать с разрыхлителем, просеять. (Разрыхлитель можно заменить 1 ч. л. соды)

Всыпать муку с разрыхлителем в яично-кефирную смесь, перемешать до однородности. В результате должно получиться негустое тесто, как на оладьи.



Тесто не должно получиться очень жидким, поэтому если вышло жидковато, можно добавить еще около 50 г муки.



Вылить в форму (размером примерно 20×30 см), застеленную пергаментом, сверху выложить смесь сахара (80 г) и кокосовой стружки.



Поставить в разогретую до 180 градусов духовку минут на 30. За это время стружка подрумянится. Готовность пирога проверить деревянной палочкой: если из центра пирога она выходит сухой, значит пирог готов.



Вынуть пирог из духовки и сразу равномерно пролить его холодными сливками (жирностью не ниже 20%, а можно и 33%).

Дать остыть и подавать.

 Приятного аппетита!!!