**Pečené rafaelo - moučník**

Chutný a rychlý moučník. Nejraději ho máme na druhý den, vytažený z ledničky. (pokud zbyde, dáme do krabičky, uzavřeme a dáme do ledničky)

Publikováno: **30. 01. 2010**

**Informace o receptu**

* snadné
* 45 minut
* 4 osoby
* levné

**Použité ingredience**

* 3 celá vejce
* necelý hrnek cukru
* 2 hrnky hladké mouky
* 1 prášek do pečiva
* 1 hrnek mléka
* Posýpka:
* 1 hrnek strouhaného kokosu
* 1/4 hrnku mletého cukru
* Na polití moučníku-po upečení
* 1 smetana na šlehání 31%

**Návod k přípravě**

1 hrnek = 1/4 litru
3 celá vejce a hrnek cukru (necelý - 3/4 hrnku), ušleháme , přimícháme část mouky, nalejeme mléko a přidáme zbytek mouky smíchané s práškem do pečiva.
Vymažeme plech (pekáč), vysypeme kokosem (strouhankou, hr. moukou, jak kdo je zvyklý).Předem si zapneme troubu na 160°C.
Nalejeme těsto na plech. Na hlubokém talíři nebo v misce si smícháme hrnek strouhaného kokosu a čtvrt hrnku mletého cukru. Tuto posýpku rovnoměrně rukou sypeme na těsto. Všechno! Teprve teď dáme do vyhřáté trouby péct.
Až je moučník upečený, vyndáme z trouby a hned ho tenkým pramínkem
poléváme smetanou, místo vedle místa. Už ho do trouby n e d á v á m e !
Necháme na pekáči vychladnou.