



---

## Gaffelkaker med kokos

### Ingredienser

100 g smør  
1 dl sukker  
1 egg  
1 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
3 dl hvetemel  
2 dl kokos



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker hvitt. Pisk inn egget. Sikt i bakepulver, vaniljesukker og hvetemel og bland sammen deigen. Ha til slutt i kokosen. Arbeid deigen til den er smidig.

Del deigen opp i 30 jevnstore biter. Trill bitene til kuler. Ha kulene på stekeplate som er dekket med bakepapir. Trykk kakene flate med en gaffel.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

### Tips

Oppbevar småkakene i tette sluttet kakeboks.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gaffelkaker-med-kokos>