



Kulturkake med kokos

Ingredienser

7,5 dl kulturmilk
5 dl sukker
1 ss natron
150 g smør
10 dl hvetemel

Pynt:

kokos
perlesukker



Fremgangsmåte

Bland sammen kulturmilk, sukker og natron i en stor bakebolle (bruk en stålvisp). Rør i smeltet smør og deretter hvetemelet. Rør med stålvispen til deigen er klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø over kokos og perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken i langpannen før den tas ut og deles opp i passe store firkanter.

Tips

Kaken holder seg myk i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Den egner seg dessuten ypperlig til frysing.

Se også "Kulturkake i langpanne", "Kulturkake med nøtter" og "Kefirkake i langpanne".

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/kulturkake-med-kokos>