



## Dugnadskake med kokos og kanel

### Ingredienser

4 egg  
3 dl sukker  
100 g smør  
100 g kokos  
1 ts bakepulver  
1 ts natron  
2 ts kanel  
3 dl hvetemel



### Glasur:

200 g kokesjokolade  
0,5 dl kremfløte, melk eller kaffe

### Pynt:

kokos

### Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (det er ikke nødvendig å piske eggedosis). Smelt smøret og bland i. Rør deretter i de tørre ingrediensene til du får en klumpfri deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken ved 175°C i 45-60 min (sjekk med kakenål når kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i langpannen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Kok opp fløte, melk eller kaffe i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte og rør glasuren jevn. Smør glasuren

over kaken og dryss over kokos. Del kaken opp i passe store firkanter.

### **Tips**

Kaken kan fryses. La kakestykkene stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet. Da slipper du søl når du pakker kakestykkene ned i fryseposer.

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

---

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