



## Kokospinner

### Ingredienser

200 g smør  
1 dl sukker  
3 ss kokos  
4 dl hvetemel

### Pynt:

1 egg  
0,5 dl perlesukker  
0,5 dl kokos



### Fremgangsmåte

Smuldre mykt smør i melet. Bland i sukker og kokos og kna deigen sammen til den er smidig.

Rull ut deigen til fingertykke lengder og del dem opp i ca 5 cm lange biter. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater.

Pensle over kakene med sammenpisket egg og dryss på perlesukker og kokos.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 10 min, eller til de er lett gyldne. Avkjøl kakene litt på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

### Tips

Oppbevar "Kokospinner" i tette sluttet kakeboks.

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kokospinner>