Kokoskake

Ingredienser



150 g smør
150 g sukker
2 store egg
200 g kokos
200 g hvetemel
1,5 ts bakepulver

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene. Vend i kokosen. Sikt sammen mel og bakepulver og vend inn i deigen. Deigen skal være nokså tykk i konsistensen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 25-30 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen og fjern bakepapiret.

Kaken smaker ekstra godt sammen med pisket krem - og kanskje noen jordbær... Kaken kan også glaseres med sjokolade- eller melisglasur.

Tips

Kaken smaker aller best nystekt. Pakk den godt inn i plast dersom den skal oppbevares i flere dager, slik at den ikke blir tørr. Kaken kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kokoskake