Kulturkake med kokos

Ingredienser



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

Pynt:
kokos
perlesukker

Fremgangsmåte

Bland sammen kulturmelk, 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kulturkake-med-kokos