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 tettsluttet kakeboks.

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

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