Ananas- og kokosbiter



Ingredienser

2 egg
2,5 dl sukker
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1,5 dl kaldt vann

Topping:
130 g ananas (1 liten boks)
40 g smør
1 dl sukker
2 ts vaniljesukker
1 egg
1,5 dl kokos

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt i det tørre. Rør inn kaldt vann til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20 minutter.

Lag imens toppingen:

La hermetisk ananas renne godt av seg. Knus ananasen med gaffel til små biter og sett til side.

Ha øvrige ingredienser i en liten kjele og gi det et oppkok.

Ta kaken ut av ovnen etter 20 minutters steking og avkjøl den i noen minutter. Fordel ananasbitene over kaken. Fordel så kokosblandingen jevn over ananasen.

Sett kaken tilbake i ovnen på midterste rille og stek kaken videre ved 200 °C, til den er gyllen på toppen, ca. 10-15 minutter.

Avkjøl kaken i formen. Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret og skjær kaken i firkanter.

Tips

130 g ananas tilsvarer en liten boks.

Oppbevar kaken innpakket i plast, slik at den holder seg myk og saftig. Kakestykkene kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ananas-og-kokosbiter