Dugnadskake med eple og kokos



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 4 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts bakepulver
♥ 3 dl hvetemel
♥ 50 g kokos
♥ 2 dl revet eple (se tips)

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (det er ikke nødvendig å piske eggedosis). Rør inn smøret, de tørre ingrediensene og til slutt revet eple.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sikt melis over den kalde kaken og del den opp i firkanter.

Tips

♥ 2 dl revet eple tilsvarer 1 - 2 epler, avhengig av hvor store de er. Jeg pleier å bruke grønne Granny Smith, som gir en frisk eplesmak på kaken. Jeg skreller og renser eplene før jeg river dem på rivjern for hånd. Press gjerne litt av saften ut av de revne eplene før du blander dem i deigen.

♥ Kaken er kjempefin å fryse. Gi den tinte kaken et ekstra dryss med melis - det får den til å se helt som nylaget ut!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dugnadskake-med-eple-og-kokos