Eplekake med kokos

Ingredienser



2 egg
2 dl sukker
1 dl hvetemel
2,5 dl kokos
100 g smør
4 epler

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i mel, kokos og smeltet smør.

Skrell eplene og del dem i to. Ta ut kjernehuset. Legg de halve eplene med den runde siden opp i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Hell deigen over eplene. Dryss litt kokos over deigen til pynt.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den forsiktig fra kanten av formen og hvelv kaken ut av formen. Dra forsiktig av bakepapiret. Snu kaken tilbake over på et fat, slik at eplene kommer nederst.

Serveres nystekt!

Tips

Pass på at kaken steker lenge nok. Steketiden kan variere. Eplene skal være møre og deigen skal være helt gjennomstekt også i midten.

Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-kokos