Dugnadskake med kokos og kanel



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 100 g smør
♥ 100 g kokos
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 2 ts kanel
♥ 3 dl hvetemel

Glasur:
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 0,5 dl kremfløte, melk eller kaffe

Pynt:
♥ kokos

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker med en ballongvisp (det er ikke nødvendig å piske eggedosis). Smelt smøret og bland i. Rør deretter i de tørre ingrediensene til du får en klumpfri deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken ved 175°C i ca. 45 minutter (sjekk med kakenål når kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i langpannen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Kok opp fløte, melk eller kaffe i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett sjokoladen oppdelt i biter. La sjokoladen smelte og rør glasuren jevn. Smør glasuren over kaken og dryss over kokos. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

♥ Kaken kan fryses. La kakestykkene stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet. Da slipper du søl når du pakker kakestykkene ned i fryseposer.

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

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