Mørk krydderkake med kokos



Ingredienser

2 dl fin sammalt hvete
1 dl grov sammalt hvete
1 dl hvetemel
2 dl sukker
1 ss kakao
0,5 ts nellik
0,5 ts kanel
0,5 ts natron
1,5 dl kokos
1 stort egg
2 dl melk
100 g smør

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Bland de tørre ingrediensene. I en annen bolle piskes egg, melk og smeltet smør raskt sammen. Tilsett i det tørre og rør deigen glatt.

Ha deigen i en smurt brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen først ved 150°C i 30 min. Skru så opp varmen til 175°C og stek videre i ca 30 min til (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken litt før den forsiktig løsnes fra formen og hvelves ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat. Sikt over melis før servering.

Tips

Kaken er fin å fryse

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

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