



Rørekake med kokos

Ingredienser

- 2 store egg
- 2 dl sukker
- 1 ts bakepulver
- 1 ts vaniljesukker
- 2 dl hvetemel
- 100 g smør

Pynt:

- 1 ts kanel
- 0,5 dl kokos



Fremgangsmåte

<https://www.detsoteliv.no/recipes/28> Smelt smøret (gjøres raskt i mikro) og avkjøl litt. Pisk egg og sukker lett sammen med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Pisk inn bakepulver og vaniljesukker. Deretter røres hvetemel og smeltet smør inn i deigen.

Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Strø over kanel og kokos.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min (sjekk med kakenål at kaken er ferdigstekt). La kaken avkjøle litt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Kaken er kjempefin å fryse!

For andre oppskrifter på kaker hvor deigen bare skal røres raskt sammen, søk på oppskrifter "**For travle dager**" som du finner under "**Populært**", se link HER.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/opskrift/rorekake-med-kokos>