



Gaffelkaker med kokos

Ingredienser

100 g smør
1 dl sukker
1 egg
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
3 dl hvetemel
2 dl kokos



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker hvitt. Pisk inn egget. Sikt i bakepulver, vaniljesukker og hvetemel og bland sammen deigen. Ha til slutt i kokosen. Arbeid deigen til den er smidig.

Del deigen opp i 30 jevnstore biter. Trill bitene til kuler. Ha kulene på stekeplate som er dekket med bakepapir. Trykk kakene flate med en gaffel.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

Tips

Oppbevar småkakene i tettsluttet kakeboks.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gaffelkaker-med-kokos)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gaffelkaker-med-kokos>