



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 stålvisp (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 20x30 cm). Stek kaken ved 175°C i 45-60 min (sjekk med kakenål når kaken er gjennomstekt). 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 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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