

Kokoskage med kokostop

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Pisk æg og sukker skummende, vend mel, bagepulver og kokosmel i dejen. Tilsæt det smeltede, afsvalede smør og til sidst det kogende vand. Kom dejen i en smurt springform, drysset med rasp (20-22 cm). Bag kagen ved 175 grader i 20 minutter.

Kokostop:

Kom sukker, smør, kokosmel og mælk i en kasserolle, varm massen godt igennem, fordel den over kagen og bag kagen yderligere 25-30 minutter.

Ingredienser

2 æg
200 g sukker
200 g mel
2 tsk. bagepulver
3 spsk. kokosmel
100 g smeltet, afsvalet smør
1 dl kogende vand
Rasp til formen

Kokostop:

100 g sukker
3 spsk. smør
80 g kokosmel
ca. 1/2 dl mælk eller fløde