

# Kokoskage med bær

6-8 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Margarinen smeltes og afkøles. Imens blandes kokosmel og rørsukker. Rør den afkølede margarine i og derefter æggene. Bland hvedemel og bagepulver og rør det i dejen. Kom dejen i smurt form på ca. 24 cm i diameter. Kom bærrene ovenpå dejen og tryk dem let ned. Bag kagen ved 175 grader i 30-40 minutter. Sigt lidt flormelis over kagen og server den med creme fraiche.

## Ingredienser

200 g margarine

100 g kokosmel

200 g rørsukker

3 æg

100 g hvedemel

1 tsk. bagepulver

150-250 g bær fra frost, f.eks blåbær  
og/eller skovbær

Pynt: Flormelis

Tilbehør: Creme fraiche