



Beskrivelse

Pisk æg og sukker skummende. Bland mel, bagepulver og kokosmel sammen og vend det i dejen. Tilsæt den smeltede, afsvaiede margarine og til sidst det kogende vand. Kom dejen i en form ca. 20-22 cm i diameter og forbag kagen ved 175 grader i 20 minutter. Imens tilberedes kokosmassen således: Smelt margarinen i en kasserolle, tilsæt sukker, kokosmel og mælk. Varm massen godt igennem og fordel den over kagen efter 20 minutters bagning. Sæt kagen tilbage i ovnen og bag den færdig, yderligere 25-30 minutter.

Ingredienser

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

Kokosmasse:

3 spsk. margarine
100 g sukker
80 g kokosmel
½ dl mælk