

Blåbær med kokoslåg

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kom de frosne blåbær i en smurt form, riv citronskal over og vend rundt. Smelt margarinen i en gryde ved svag varme. Tilsæt kokosmel, rørsukker, bagepulver og æg, og rør det hele godt sammen. Fordel smuldredejen over blåbærrene og bag kagen i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 20 minutter. Server kagen lun med creme fraiche eller flødeskum.

Ingredienser

300 g blåbær

Revet skal af 1/2 økologisk citron

Kokostopping:

100 g margarine

200 g kokosmel

75 g rørsukker

1 tsk. bagepulver

1 æg

Tilbehør: Creme fraiche eller flødeskum