

KOKUSKAGE.

d. 21/7-85

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

Fyld

100 g sukker	} EUT DOBBELT
3 sp margarine	
80 g kokus.	
1/2 dl. mælk el støde	

Pisk æg og sukker sammen til skum
vend mel, bagepulver og kokus i dejen
Der til den afsvalde margarine og
tilsidst det kogende vand.

Fyld:

Sukker, smør, kokus og mælk holdes
i en gryde og gennempurrmes, fordeles
over kagen, og derefter i ovnen 5-10
min.

bages i smurt springform ved 175-190
i 40 min., og derefter med fyld i 5-10