

# Kokoskage



## Ingredienser:

- 175 g mel
- 175 g sukker
- 2 tsk bagepulver
- ½ tsk vanille
- 35 g margarine
- 2 æg
- 1,25 dl mælk

## Ingredienser til kokosmasse

- 80 g margarine
- 0,25 dl mælk
- 125 g brunfarin
- 35 g kokosmel

## How to:

1. Alle ingredienser til dejen, fyldes i røre skålen og røres med håndmikser i 2-3 min
2. Dejen fordeles i en smurt form ca 20-30 cm
3. Formen sættes på en bageplade i kold ovn, på en af de nederste riller
4. Bag kagen i 25 min ved 200 g
5. Ingredienser til kokosmassen fyldes i en gryde og koges sammen

**6. Når kagen er færdig, fordeles kokosmassen over kagen, som bages 10 min mere**