

Kokos æblekage



Ingredienser:

- 400 g mel
- 300 g sukker
- 2 tsk bagepulver
- 300 g smør
- 100 g kokosmel
- 3 store æg
- 6 syrlige æbler
- Sukker og kanel

How to:

1. Bland mel, sukker og bagepulver
2. Smuldr smørret i melet eller brug en foodprocessor
3. Rør kokosmel og æg i
4. Kom dejen i en beklædt bradepande, på 25*35 cm
5. Skræl æblerne, fjern kernehuset og skær æblerne i tynde både og stik dem ned i dejen
6. Drys med sukker og kanel
7. Bag kagen ved 200 grader i 40 min