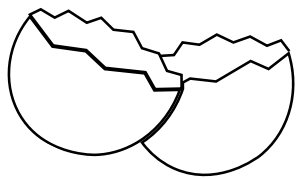


Chokoladekage



med kokos

Opskrift

200 g. Margarine
2,5 dl. Sukker
3 hele Æg
3 dl. Mel
1 dl. Kokos
1 dl. Kakao
2 tsk. Bagepulver
2 dl. Mælk

Fremgangsmåde

Start med at tænde ovnen på 200 grader, og del dine æg op i hvider og blommer. Margarine og sukker kommes sammen i en skål og piskes godt. Kom derefter en blomme i af gangen og pisk godt imellem. Mel, kokos, kakao og bagepulver røres nu i skålen med margarine og sukker. Pisk godt. Mælken røres nu i dejen. Pisk æggeghviderne helt stive og vend den stive masse forsigtigt i dejen. Bages i bageform i 30-35min.

