

Sockerkaka med cocosglasyr

3 ägg
3 dl socker
3 dl vetemjöl
3 tsk vaniljsocker
2 tsk bakpulver
150 g margarin
1,5 dl mjölk

*Vispa ägg och socker poröst

*Blanda ner vaniljsocker och bakpulver i vetemjölet och håll det försiktigt i äggsmeten.
Rör om med slev.

*Smält margarinet. När det smält – håll i mjölken och låt det koka upp.

*Håll det direkt i smeten och rör försiktig ner det, så det blir en jämn smet.

Håll smeten i smörad och cocosbeströdd form med löstagbar botten

Grädda ca 30 min i 200 grader

Tag ut och låt svalna. När kakan är kall bredes glasyn över och cocos strös på.

Glasyn

75 g margarin
1 dl socker
1 äggula
1 msk vaniljsocker

Dessa ingredienser sjudes tillsammans tills det börjar tjockna. Rör hela tiden!
Bred glasyn över kakan och strö cocos över.

Lycka till!
Gunilla i 43:an