

Klin-kokos-kake



- 2 store egg
 - 1,5 dl rårørsukker
 - 1 dl sukrin
 - 1,5 dl gresskarkjernepulver
 - 0,75 dl finmalte mandler
 - 0,75 dl kokosmel
 - 2 ts bakepulver
 - 1,25 dl vann (lunkent)
- } *piskes til eggedosis*
- } *blandes og vendes inn vekselvis med vann*

Stekes i ei lita langpanne midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min.

*Mens kakebunnen steker, lager du **kokoskremen**:*

- 150 g smør
 - 2 dl rårørsukker
 - 2 egg (sammenvispede)
 - 4 ts vaniljesukker
 - 2 dl kokosmel
 - 2 dl kokos
- smeltes i en kjele
- } *has i det smeltede smøret, kokos til slutt*

Ta kaka ut etter 20 min og bre over kokoskremen, mens den er varm. Stek kaka så videre i ca 7 min - til kokoskremen er gylden.

Denne kaka er helt uten gluten og dårlig sukker, og inneholder større mengder proteiner og mineraler enn vanlig kokoskake. Her får du også sunne fettsyrer fra kokos og kokosoljen.

Nytes med god samvittighet!

Vel bekomme!