



Bolo de Coco - Kokoskager

50 stk. a 90 gram

INGREDIENSER

900 g Stødt Melis
750 g Æg L
600 g Butter Cake 40%
600 g CBP Hvedemel
30 g Orkide Bagepulver
10 g Urtehave Gurkemeje stødt
1.625 g Kokosmasse – basisopskrift
500 g XOCOFINE hvid 30%
500 g Cocktailbær

Sukker og smør røres sammen. Æggene tilsættes lidt efter lidt. De sigtede tørstoffer hældes i og røres, til massen er homogen. Til sidst blandes kokosmassen i.

Sprøjtes i Muffin siliconeform (90 g) og bages ved 180°C i 18-20 min. Efter afkøling dyppes kagen i chokolade hvid eller mørk (XOCOFINE mørk 60%) og pyntes med et cocktailbær eller ristet kokos.

KOKOSMASSE 1.625 G

500 g Kokosmel, fin
500 g Stødt Melis
350 g KåKå Vaniljecreme
275 g Æg

Kokos og sukker blandes. Cremen tilsættes og røres ud. Æggene tilsættes lidt efter lidt og røres, til massen er homogen.

Tip!

Gurkemeje i dejen giver en flot farve og en lidt anderledes kage