



Cocoscake van Janny Hoetink

Voorde bodem:

250 gram zelfrijzend bakmeel
50 gram boter
150 cc melk
3 eieren
250 gram suiker

- De melk en de boter smelten in een pan.
- De eieren en de suiker kloppen
- De gesmolten boter /melk, en de eieren en de suiker mixen.
- Zelfrijzend bakmeel erdoor roeren
- het deeg bakken in een ingevette rechthoekige braadslee op 180 graden.

Voor het cocoslaagje:

125 gram boter
100 gram cocos
200 gram bruine basterd
50 cc melk

- de boter en de melk smelten in een pan
- de cocos en de basterd goed erdoor heen roeren

Als de bodem gebakken is, de cocossaus er over uitsmeren.

Nog iets losse cocos erover strooien

Nog 5 minuten in de oven.

SUCCES