

Kokos snitter – ca. 36 stykker.

Bund:

400 gram mel
200 gram margarine
100 flormelis
1 æg

Æltes sammen og rulles ud til hele bradepanden og bages i 5 minutter ved 175 grader.

Fyld:

450 gram sukker
50 gram cacao
200 gram kokos mel
7 æggehvider
25 gram mel.

Hindbærmarmelade.

Blad alle delen (minus marmeladen) til fyldet i en gryde og varm det forsigtig op. Smør marmeladen på den bagte bund og kom kokosmassen ovenpå.

Bag nu det hele i ca 15 minutter ved 175 grader. Når den er afkølet skæres du ud i ca 36 stykker.



Se flere opskrifter på super gode kager på <http://hannesblog.dk/kageopskrifter>