

## Små kagefirkanter med kokos



De er virkelig lækre disse små kager ☺

De er lidt anderledes, og de smager virkelig godt og er dejlig svampede og lidt knasende med en rigtig god smag af kokos, chokolade og vanilje.

De er virkelig ikke svære at lave, de tager bare lidt tid, med de er det hele værd.

Jeg har lavet kagerne et par gange for mange år siden og nu skulle de prøves igen.

Opskriften er fra et gammelt Femina.

### Kagedej

4 æg

4 dl sukker

1 spsk vaniljesukker

1,5 dl olie

1 dl mælk

270 g mel

1 tsk bagepulver

### Glasur

100 g mørk chokolade - hakket

3 spsk kakaopulver

300 g smør

5 dl mælk

5 spsk sukker

2 - 300 g kokosmel

## Dej

Tænd ovnen på 200 grader.

Pisk æg, sukker og vaniljesukker til det er lyst og luftigt.

Pisk olie og mælk i og rør mel og bagepulver i.

Kom bagepapir i en bradepande og fordel dejen i.

Bag midt i ovnen i ca 20 min. Køl helt af.



## Glasur

Kom chokolade, kakaopulver, smør, mælk og sukker i en gryde og kog det sammen. Ved middel varme.

Tag gryden af varmen og hæld chokoladeblandingen op i en skål.

Skær kagen i små firkanter ca 4 x 4 cm og dyp forsigtigt kagerne i chokoladeblandingen med 2 kagegaffler og vend dem derefter forsigtigt i kokosmel.



Sæt dem på et spækbræt med bagepapir og sæt dem i køleskabet en times tid.

Kom dem i lufttæt bote og sæt dem på køl til de skal serveres.

Kagerne kan holde sig i køleskabet 3 - 4 dage.

