

## Malins kaka med kokosglasyr

### Till 20 bitar

4 ägg  
6 dl strösocker  
150 g rumsvarmt smör  
6 msk kakao  
2 tsk vaniljsocker  
2 krm salt  
3 dl vetemjöl

### Kokosglasyr

200 g kokosflingor  
2 dl strösocker  
1 dl sirap  
1,5 dl vispgrädde  
75 g smör

### Gör så här

Sätt på ugnen 200°

Vispa först samman ägg och socker. Vispa därefter ner smöret i små klickar, kakao, vaniljsocker och salt. Rör ner mjölet.

Bred ut smeten i en liten bakpappersklädd långpanna 25x35 cm, men bred inte ut smeten ända ut till kanten

Grädda i mitten av ugnen 15-20 min

### Glasyren

Blanda samtliga ingredienser i en kastrull och sjud på svag värme ca 5 min. Rör då och då.

Bred glasyren på kakan och grädda ytterligare 10 min eller tills kakan blivit ljusbrun.

Ta ut kakan och låt den kallna innan den skärs i lagom bitar.