Drømmekage.

250 gr. Mel - 50 gr. Margarine -300 gr. Melis - 4. Æg - 2. Dl. Mælk - 3. Tsk. bagepulver - 1 tsk. Vanilje sukker.

Fyld.:

125 gr. Margarine - 100 gr. Kokosmel - 250 gr. Farin (Puddersukker) ½ dl. Mælk Smeltes sammen i en gryde.

Æg-sukker piskes hvidt. - Mel-bagepulver og vanilje blandes i- Herefter blandes det i dejen.

Dejen hældes i en smurt bradepande. Forvarmet ovn - Bages ved 200 grader i ca. 20 min.-

Derefter hældes fyldet over og kagen bages videre i 5 min v 225 grader.

Spises afkølet. God appetit.

¤¤¤