

Drømmekage fra Brovst

(Opskriften passer til en lille bradepande)

4 stk. Æg
300 g. Sukker
250 g. Mel
3 tsk. Bagepulver
1 tsk. Vanillesukker
50 g. Smeltet smør
2 dl. Mælk

Pisk æg og sukker lyst og luftigt
Bland mel, bagepulver og vanille sammen.
Smelt smørret, afkøl det en smule og tilsæt mælken. Vend det forsigtigt i dejen skiftevis med melblandingen.
Beklæd formen med bagepapir og hæld dejen i. Bages ca. 20 min. ved 190 grader

Kokosfyld:
125 g. Smør
100 g. Kokosmel
250 g. Farin
1/2 dl. Mælk

Kom alle ingredienserne i en gryde og bring det i kog under omrøring. Tag det straks af varmen, fordel fyldet på den bagte kage og bag den yderligere i ca. 10 min. Ved 200 grader.
Kagen kan frys.