

Kokoskranse

Ca. 150 stk.

Ingredienser:

400 g speltmel

200 g kokosmel

400 g smør (stuetemperatur)

300 g rørsukker

1 æg

1 tsk. vanille



Sådan gør du:

1. Bland mel, kokos, rørsukker og vanille på bordet
2. Skær smørret i mindre stykker og smuldre i melblandingen
3. Tilsæt æg
4. Ælt til en ensartet dej
5. Kør dejen igennem kødhakker med stjernemønster
6. Skær dejstrimlerne i passende længde, og form til kranse
7. Sæt kagerne på bageplade med bagepapir
8. Bages på ovns midterste rille ved 200° C (varmluft 180° C)

Variation:

Man kan erstatte halvdelen af kokosmel med smuttede hak-kede mandler. Rist evt. de hakkede mandler på en tør pande, det gør kagerne ekstra lækre og sprøde!