

DRØMMEKAGEN FRA BROVST

DEJ:

200 g mel
50 g smør
300 g sukker
3 æg
3 tsk bagepulver
1 tsk vanillesukker
1 dl mælk

FYLD:

125 g smør
100 g kokosmel
250 g brun farin
½ dl mælk

Æg og sukker piskes sammen over vandbad til en tyk masse.
Mel, bagepulver og vanille blandes forsigtigt i.
Mælk og smør koges sammen og vendes i.

Dejen hældes i en smurt + melet bradepande og bages ved 200° i ca 20 min.

Alle ingredienser til fyldet smeltes sammen i en gryde og kommes på kagen som derefter bages yderligere ca. 5 min. ved 220° på øverste ribbe.