



Pernilla Kamras KOKOS OCH LIME KAKOR

300 g Smör rumstempererat

140 g Socker

80 g Sirap

520 g Mjöl

100 g riven kokos

8 g Bakpulver

2 st Lime skalet av båda och saften av en

30 g Äkta vaniljsocker



Sätt på ugnen på 175 gr. Vispa smör och socker vitt och pösigt. Tillsätt sirap, kokos, limeskal och saft till sist mjölet blandat med vaniljsockret. Blanda allt till en rullbar smet. Rulla ut 4-6 längder lika långa som plåten, rulla dem i kokos lägg dem på två plåtar platta till dem. Grädda i ca 12-15 minuter. Låt dem svalna lite innan de skärs upp till kakor. Förvara kakorna i tätslutande burk.

De här kakorna ska vara genomgräddade låt dem svalna på plåten. Lime och kokos tycker jag är väldigt gott tillsammans så därför har jag komponerat de här kakorna som blir spröda och knapriga med en fantastisk smak av lime och kokos.

Vill du göra kakorna ännu lyxigare. Glasera med glasyr gjord på saften och raspet av en lime och så mycket florsocker att det blir en blank och bredbar massa. När kakorna kommer ut ut ugnen bred då på glasyren. Gör sedan som i receptet.