

## Kaffekaka med kokos

2 ägg	2 tsk vaniljsocker
3 dl socker	2 tsk bakpulver
3 $\frac{3}{4}$ dl mjöl	125 g smör
1 $\frac{1}{2}$ dl mjölk	

### Glasyr:

1  $\frac{1}{2}$  dl florsocker  
 $\frac{1}{2}$  msk kakao  
2 msk smör  
3 msk kokt kaffe  
1 dl kokos

Vispa ägg och socker pösigt. Blanda i övriga ingredienser, utom det smälta smöret. Rör smeten slät och häll i smöret. Grädda i 175-200 grader i 45 min. stjälp upp kakan på fat.

Glasyr: Smält smöret och blanda i övriga ingredienser. Bred över kakan.