



kokoscake

Door cake zonder bloem in week&nd kwam ik op het idee voor [kokoscake](#), die lekker zijn & ook glutenvrij, een niet uitgebakken indruk geven.

Ingrediënten voor 30 stuks:

- 160 g malse ongezouten boter
- 160 g bloedsuiker
- (1 koffielepel bloem)
- 5 eieren
- 210 g Match geraspte kokos

Werkwijze van Sergio:

Zet alles klaar. Weeg af.



Meng de geraspte cocos en de bloedsuiker.



2 Roer de boter romig.



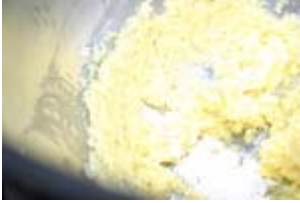
Voeg de bloedsuiker met kokos toe.



3 Doe er de eieren



(& de bloem) bij.



Klop met een mixer tot het mengsel er bleek uitziet.



Plaats een flexipanvorm op een ovenrooster. Vet de putjes in.



4 Schep de vulling in putjes van de vorm.



6 Bak 20 à 25-minuten op de bodem van de oven.



7 Haal de de flexipan uit de oven.



Ontvorm.

Laat afkoelen op een taartrooster.