

Limerutor med kokos.

175° i liten långpanna smord och bröad.

150 gr Mjukt smör
2 dl Strösocker
3 st. Ägg
3 dl Vetemjöl
2 tsk Bakpulver
¾ dl Mjök
1 st Lime, pressad saft

Glasyr:

150 gr Philadelfiaost
50 gr Mjukt smör
2 st Lime, rivet skal
3 dl Florsocker

Dekoration:

100 gr Kokosflingor
Fint rivet skal av en lime

Rör socker och smör pösigt.

Tillsätt ett ägg i taget.

Blanda mjöl, bakpulver och rör ner i äggsmeten.

Rör ner mjölken och limesaften.

Håll smeten i långpannan.

Grädda i mitten av ugnen ca: 20 min.

Låt kakan stå 10 min innan den stjälp upp.

Strö socker över kakan innan den stjälp upp på smörpapper.

Låt kallna.

Blanda philadelfiaost med smör, limeskal och florsocker till en jämn glasyr.

Bred glasyren över kakan strö över kokosflingorna.

Dekorera med finrivet limeskal.