

Kokosdrömmar

100 g rumsvarmt margarin
1 dl strösocker
1 ägg
1 tsk vaniljsocker
4 dl majsstärkelse
½ tsk bakpulver
50 g mandelmassa
1 dl kokosflingor

Riv mandelmassan grovt och blanda med smör och socker.

Blanda i de övriga ingredienserna.

Rulla degen till längder och dela i 40 bitar. Rulla till kulor och sedan i kokosflingor. Tryck till med en gaffel och lägg på kokos om det inte har fastnat på kakan innan. Lägg dem på en bakplåtsklädd plåt.

Grädda kakorna i mitten av ugnen 200 grader 9-10 minuter