

Ananas och kokosrulle

3 ägg
2 dl strösocker
2 tsk bakpulver
2 $\frac{1}{2}$ dl vetemjöl
2 msk vatten

Fyllning:

4 msk krossad ananas
1 $\frac{1}{2}$ msk mjukt margarin
1 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
1 ägg
3 dl kokosflingor

- Rör ihop ananas, margarin, strösocker, vaniljsocker, ägg och kokosflingor till fyllningen.
- Vispa ägg och socker vitt och pösigt.
- Blanda mjöl och bakpulver. Rör ner det i smeten. Tillsätt vattnet.
- Häll smeten i bakpappersklädd långpanna och grädda i 225° C, ca 5 min.
- Bred fyllningen på kakan och grädda ytterligare 5-8 min, tills fyllningen smält ner.
- Skeda ananasspad över och rulla ihop.