

Jettes Kokossmåkager

85 g smør
125 g sukker
1 æg
1 tsk vanille
1 knsp salt
125 g kokosmel
125 g mel
65 g kartoffelmel
½ tsk bagepulver

Fyld

150 g blød nougat

Pynt

100-125 g overtrækschokolade.

Rør smør og sukker godt sammen. Rør ægget i. Tilsæt vanille og salt. Bland kokosmel, mel, kartoffelmel og bagepulver i og ælt dejen godt sammen. Lad dejen hvile køligt i ca ½ -1 time. Rul dejen ud og udstik den i kager ca. 4 cm i diameter. Der bliver ca 85-90 stykker. Bag kagerne lysebrune 7-8 minutter ved 200 grader. Smelt nougaten i vandbad og læg kagerne sammen to og to med nougaten. Glaser den øverste kage med smeltet overtrækschokolade.

