

Ingrediënten:

- 100 gram vers geraspte kokos
- 500 gram zelfrijzend bakmeel
- 6 eieren
- 3 zakjes vanille suiker & 250 gram suiker
- 1 ½ glas 7-up (Whisky glas) = 250 ml
- 1 zakje bakpoeder
- ½ theelepel zout
- 1 ½ glas kokosmelk (Whisky glas) = 250 ml, mag ook verse kokos zijn of uit een pak "Kara"
- Eventueel kleurstof (verschillende kleuren)
- Ijzeren vormpjes/bakvorm & papier vormpjes
- Aardappelschilmesje
- Stoompan of grite dandang (Soort stoompan) & theedoek

**Bereidingswijze:**

Eieren in een schaal en dan in warm water (zijn ze sneller op temperatuur en dat is tussen 24 en 26 ° C) en worden ze luchtiger.

Voeg de suiker en vanille suiker toe en laat het op de hoogste stand 10 a 15 minuten mixen.

In de tussentijd zeef je de bloem samen met het zout en bakpoeder.

Als het eierbeslag klaar is, voeg je op de laagste stand de kokosmelk en daarna de 7-up toe.

Vervolgens doe je voorzichtig beetje bij beetje de bloem erbij.

Last but not least voeg de geraspte kokos toe en eventueel verdeel je het beslag en meng het met een kleurstof.

Zet de stoompan/dandang vantevoren op. In de tussentijd dat het water aan het koken is, vul je de vormpjes. **Let op dat je het niet te vol vult, anders loopt het over tijdens het stomen!!!!**

Als je de kue mangkok gaat stomen vergeet niet de deksel te voorzien van een theedoek, dit is om de condens op te vangen, zodat het niet op de cakejes valt. Laat het ruim +/- 20 minuten stomen.

Je kunt na ongeveer 8 minuten de kue mangkok aan de bovenkant insnijden, zodat die mooi opengaat.

Veel succes

