



Puolukka-kookostorttu

Aineet: 100 g margariinia
1 dl sokeria
1 muna
1,5 dl jauhoja
0,5 dl perunajauhoja
1 tl leivinjauhetta
0,5 dl maitoa
päälle:
3-4 dl pakastepuolukoita tai 3 dl puolukkahilloa
pinnalle:
0,5 dl sulatettua margariinia
0,75 dl sokeria
1,5 dl kookoshiutaleita
1 tl vaniljasokeria
1 rkl jauhoja

Valmistus: 1. Vatkaa margariinia ja sokeri. Lisää muna.
2. Lisää jauhot ja leivinjauhe sekä maito.
3. Laita voideltuun ja korppujauhotettuun irtopohjavuokaan.
4. Ripottele päälle puolukat.
5. Sekoita sulatettuun margariiniin sokeri, kookoshiutaleet, jauhot ja vaniljasokeri.
6. Ripottele seos puolukoiden päälle.
7. Paista 175 asteessa 45 minuuttia.