

Mannagrynskaka med bär

2 dl strösocker

2 dl fina dinkelmannagryn

1 ½ dl kokos

1 dl dinkelsikt

2 tsk bakpulver

2 tsk vaniljsocker

3 dl mjölk

½ dl smält smör

2 ägg

ca 250 g bär, t.ex hallon eller blåbär

Blanda alla torra ingredienser i en bunke. Tillsätt mjölk, smör, ägg och rör ihop. Häll ner smeten i en smord och bröad form med löstagbar botten. Strö över bären och grädda i ugnen i 175 grader, ca 40 minuter.