Gula Faran (Gluten-/mjölkfri) ca 30 st

[[](http://cdn.mytaste.org/i?u=group1/M00/00/D7/CgAIClIUBQ2AWpzsAEQWcfm2j8M003.jpg&w=640&h=480)](http://cdn.mytaste.org/i?u=group1%2FM00%2F00%2FD7%2FCgAIClIUBQ2AWpzsAEQWcfm2j8M003.jpg&w=640&h=480)

4 ägg  
4 dl socker  
6 dl (420 g) Semper Fin Mix (Glutenfritt mjöl)  
4 tsk bakpulver  
100 g mjölkfritt smör  
2 dl ljummet vatten (ca 37 grader)  
  
Glasyr:  
200 g mjölkfritt smör  
2 dl socker  
3 msk vaniljsocker  
2 äggulor

Ca 2 dl kokos till topping

## Gör så här

Vispa ägg och socker poröst. Blanda väl ihop mjöl och bakpulver. Smält smöret.  
Blanda allt i en stor skål inklusive det ljumma vattnet.  
Häll i en smord och mjölad (Obs! Glutenfritt!) långpanna och grädda i mitten på 200 grader i ca 25 minuter.  
  
Glasyr:  
Smält smöret. Blanda ihop socker, vaniljsocker och äggulorna och rör ner i det smälta smöret. Bred ut glasyren över den avsvalnade kakan och strö på önskad mängd kokos.  
Ställ in i kylskåp ett tag och skär därefter upp kakan i 30 bitar.

Plasta in kakorna styckevis i plastfolie och paketera i låda.

Märk lådan med kaksort och det lag du bakat för, t ex Chokladbollar, P10.