

Sjokoladecake i langpanne

Du treng:

4 egg
4 dl sukker
250 g margarin
6 dl kveitemjøl
3 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
3 ss kakao
2 ½ dl mjølk

Slik gjer du:

Pisk egg og sukker til ein luftig eggedosis.
Smelt smøret på svak varme, og ha det i eggedosisen – vend det varsamt inn.
Det tørre haes i vekselsvis med mjølka, hugs å sikte det tørre – bland det lett saman.
Ha røra i ei langpanne (35 x 40 cm).
Steikast på 180 C, midterste rille i 20-30 minutt.

Ønskjer du ei glutenfri kake, bytt ut kveitemjølet med fint sempermjøl.

Sjokoladeglasur :

100 g smør
4 ss kakao
6 ss mjølk
1 ts vaniljesukker
Ca. 4 dl melis

1. Smelt smøret på svak varme
2. Rør inn kakao, mjølk og vaniljesukker.
3. Rør inn litt og litt melis til glasuren er passeleg tjukk.
4. Dryss på kakepynt.