

”Den du ved nok” (1 bradepande)

4	Æg
4 dl.	Sødmælk
450 g.	Mel
4 tsk.	Vaniljesukker
3 spsk.	Kakao
4 tsk.	Bagepulver
300 g.	Margarine

- Sukker og æg piskes godt.
- Mel, vaniljesukker, bagepulver og kakao blandes og hældes i dejen, skiftevis med mælken.
- Smelt margarinen, afkøl den og hæld den i dejen.
- Fyldes i den smurte bradepande.
- Bages ved 190 °C (varmluft 170 °C) i ca. 25 minutter

Glasure.

200 g	Margarine
7 spsk.	Kaffe (færdig lavet)
2 ½ spsk.	Kakao
3 tsk.	Vaniljesukker
100 g.	Kokosmel
375 g.	Flormelis

- Margarinen smeltes og røres med kaffe, kakao, vaniljesukker, kokosmel og flormelis.
- Glasur smøres på den afkølet kage.