

Fransk Chokoladekage

4	æg
2 dl	hvedemel
2 dl	sukker
1 tsk.	salt
1 tsk.	Vaniljesukker
150 g	margarine
3 spsk	kakaopulver

- ❖ Smelt margarinen.
- ❖ Bland æg, sukker, salt, vaniljesukker sammen til blandingen er let.
- ❖ Tilsæt mel, kakao og margarinen og rør godt rund.
- ❖ Put evt. chokoladestykker eller revet appelsinskræl i til sidst.
- ❖ Bag kagen i en springform ved 180 °C i 25 – 30 min.

BEMÆRK!: Der er ikke bagepulver i, så kagen bliver ikke så høj.