

Havregrynskage (1 bradepande)

200 g. Havregryn
3 dl. Mælk
4 Æg
250 g. Sukker.
120 g. Mel
2 tsk. Bagepulver
1¼ tsk. Mandel essens
150 g. margarine

- Smelt margarine og lad det afkøle.
- Overhæld havregryn med mælk.
- Pisk æg og sukker skummende.
- Rør havregryn i æggemassen.
- Bland mel og bagepulver og rør det i dejen.
- Tilsæt mandelessens.
- Rør margarinen i dejen
- Kom dejen i en bradepande, bages ved 175 °C. i ca. 40 minutter.
- Overtræk kagen med glasur
 - 250 g. flormelis
 - 2 spsk. Kakao
 - 2½ – 3 spsk. vand