Langpannekake med sjokolade og nøtter

Ingredienser



300 g smør
3 dl sukker
5 store egg
7 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver
4 ss kakao
2 dl surmelk
100 g kokesjokolade
100 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel, bakepulver og kakao og bland inn i deigen sammen med surmelken. Tilsett hakket kokesjokolade og hakkede mandler (eller andre typer nøtter) til slutt.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv den så ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter eller i skiver, slik som på bildet.

Tips

Kaken egner seg ypperlig til frysing.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL:

https://www.detsoteliv.no/oppskrift/langpannekake-med-sjokolade-og-notter