Den store stygge ulvens sjokoladekake

Ingredienser



150 g smør
50 gram kokesjokolade
2 store egg
130 g sukker
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
150 g hvetemel
90 g mandler

Fremgangsmåte

Smelt smør og sjokolade over svak varme. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i sjokoladesmøret. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker. Bland i. Ha i hakkede mandler til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut og del i firkanter.

Tips

Kakestykkene holder seg myke om de pakkes inn i plast. De kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/den-store-stygge-ulvens-sjokoladekake