

FAMILIENS
Glutenfri
MEL-MIX

Glutenfri chokoladecake

Dekorer med chokoladelinser



Ingredienser:

- 150 g smør el. margarine
- 2 dl sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 3 spsk. kakao
- 1 knivspids salt
- 1 ½ dl Familiens blå eller 2 dl Familiens gul mel-mix
- ¾ dl Pofiber
- 3 æg
- Flormelis til pynt

Tilberedning:

Smør en rund form, ca. 24 cm i diameter og drys med rasp, Pofiber eller mel-mix. Smelt fedtstoffet. Rør de øvrige ingredienser sammen i en skål og hæld det smeltede fedtstof i og rør til dejen er glat. Hæld dejen i formen og bag den. Når kagen er afkølet, sigtes flormelis over og den dekoreres med chokoladelinser eller anden valgfri pynt.

Serveres med flødeskum.

Bagning: 150° C i 20-25 min. midt i ovnen