

SKOVMØLLENS CHOKOLADEKAGE

250 g melis
2 tsk. (med top) vaniljesukker
3 spsk. kakao
100 g smeltet chokolade
3 æg
100 g mel
150 g smeltet smør
Nøddeflager (til pynt)



Sukker, vaniljesukker og æggeblommer røres sammen - kakao og mel kommes i - derefter smeltet smør og smeltet chokolade. Nu er dejen hård, men så kommes de piskede æggehvider i, og dejen bliver igen fin.

Bages i 40 min. ved 170°.

Hvis den bliver mørk, kommes bagepapir over de sidste ca. 10 min.

SKAL HELST BAGES DAGEN FØR DEN SKAL BRUGES.