

CHOKOLADEKAGE

600 g mel
600 g sukker
3 tsk. natron
6 spsk. kakao
1½ dl olie
1 l kærnemælk



Alle de tørre ting blandes – olie og kærnemælk hældes over og det hele røres godt sammen med en ske – ikke piske!

Dejen kommes i en høj bradepande og bages ved 200° i 35-40 min. Kagen afkøles og pyntes med glasur.