



# BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

## ØLKAGE

### INGREDIENSER:

2 stk.

500 g Amo Hvedemel

500 g brun farin

1 tsk. stødt kardemomme

1 tsk. natron

1 tsk. stødt ingefær

1 tsk. stødt kanel

1 nisseøl/hvidtøl



### SÅDAN GØR DU:

Bland mel, brun farin, kardemomme, natron, ingefær og kanel i en skål.

Rør øllen i og kom dejen i to franskbrødsforme beklædt med bagepapir.

Bagetid: Ca. 30 min. nederst i en 175°C forvarmet ovn (varmluft 160°C).

Tag kagerne ud af formene, fjern bagepapiret og lad dem afkøle på en bagerist.

Skær den lune kage i skiver og server den med mælkefri margarine.