



# BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

## CHOKOLADEBRADEPANDEKAGE

### INGREDIENSER:

400 g hvedemel  
450 g sukker  
100 g kakao  
1 tsk. natron

175 g smeltet margarine (mælkefri)  
4 æg  
½ liter appelsinjuice

Pyntes med glasur



### SÅDAN GØR DU:

Bland mel, sukker, kakao og natron.

Herefter piskes æg, smeltet margarine og appelsinjuice i lidt af gangen.

Dejen kommes i en smurt bradepande og bages i ca. 25 min. ved 180 grader i forvarmet ovn.

Når kagen er kold kan den pyntes med glasur.

Kagen er velegnet til at blive bagt dagen før den skal spises - og den holder sig i øvrigt "lækker snakket" i flere dage efter.