



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

LAGKAGEBUNDE

INGREDIENSER:

- 4 æg
- 1,5 dl sukker
- $\frac{3}{4}$ dl hvedemel
- $\frac{3}{4}$ dl kartoffelmel
- $\frac{1}{2}$ dl kakao
- 1 stor tsk. bagepulver



SÅDAN GØR DU:

Tænd ovnen på 200 grader.

Pisk æg og sukker til en luftig æggesnaps.

Bland mel, kartoffelmel og kakao i en skål og sigt det i æggemassen. Vend melet forsigtigt i.

Dejen hældes i en smurt springform drysset med mel (ca. 22 cm i diameter).

Bages på rist midt i forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 25-30 min. Dæk folie over, hvis kagen bliver for mørk inden den er bagt. Hold godt øje med den.

Afkøl kagen let i formen, skær med en kniv rundt i kanten, inden ringen fjernes. Vend kagen ud på en bagerist og lad den afkøle.

Flæk den med en skarp tyndbladet kniv i 3 bunde.