



# BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

[www.maelkeallergi.dk](http://www.maelkeallergi.dk)

## LAGKAGEBUNDE UDEN MÆLK OG GLUTEN

### INGREDIENSER:

(Mindre portion – kan sagtens "ganges op")

3 æg  
150 g sukker  
50 g kartoffelmel  
60 g glutenfri mel (Fx Finax den blå)  
1 tsk. bagepulver



### SÅDAN GØR DU:

Tænd ovnen på 200 grader.

Pisk æg og sukker til en luftig æggesnaps.

Bland kartoffelmel, glutenfri mel og bagepulver 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), en mindre bradepande eller bare på en bageplade med bagepapir.

Bages på rist midt i forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 15-20 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 på springform. Vend kagen ud på en bagerist og lad den afkøle, inden den flækkes med skarp, tyndbladet kniv til 2 eller 3 bunde.