

Jespers drømmekage



Ingredienser:

- 100 g smør
- 2½ dl sukker
- 1 tsk vaniljesukker
- 2 dl mel
- ½ dl cacao
- 1 tsk bagepulver
- ½ tsk salt
- 2 æg

How to:

1. Smelt smørret i en gryde og tag den af varmen
2. Bland alt det tørre i først og så de 2 æg
3. Bages ved 175 grader i 12 min
4. Køles af i min 2 timer, gerne til dagen efter
5. Server med flødeskum, vaniljecreme eller vaniljeis