

Stygge ulvs chokoladefirkanter



Ingredienser:

- 2 æg
- 1½ dl sukker
- 150 g smør eller margarine
- 50 g mørk chokolade
- 2 dl mel
- ½ tsk bagepulver
- 2 tsk kakaopulver
- 1 dl (50 g) hakkede nødder

How to:

1. Stil ovnen på 150 grader
2. Put æg og sukker i en skål og pisk det stift
3. Smelt smør og chokolade og rør det i æggemassen
4. Ryst mel, bagepulver, kakao og nødder i en plastpose og rør det i æggemassen
5. Smør en form med smør (20x30 cm) og hælde dejen i
6. Bag kagen i 15-20 min