

Svenskerkage



Ingredienser:

Kage:

- 3 æg
- 225 g margarine
- 4 ½ dl sukker
- 6 dl mel
- 3 tsk bagepulver
- 2 dl mælk
- 2 spsk vanillesukker
- 1 ½ spsk kakao

Glasur:

- 200 g margarine
- 6 dl flormelis
- 10 spsk stærk kaffe
- Kokosmel

How to:

1. alle kagetingene blandes sammen og kommes i en bradepande
2. kagen bages uden glasur i 25 minutter v 200 g
3. margarine smeltes og blandes med flormelis og kaffe og røres til glasur
4. glasuren kommes over kagen

5. kokosmel drysses over glasuren, inden glasuren størkner