## Sjokoladekake i langpanne

**Du treng:**

4 egg
4 dl sukker
250 g margarin
6 dl kveitemjøl
3 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
3 ss kakao
2 ½ dl mjølk

**Slik gjer du:**

1. Pisk egg og sukker til ein luftig eggedosis.
2. Smelt smøret på svak varme, og ha det i eggedosisen – vend det varsamt inn.
3. Det tørre haes i vekselsvis med mjølka, hugs å sikte det tørre – bland det lett saman.
4. Ha røra i ei langpanne (35 x 40 cm).

Steikast på 180  C, midterste rille i 20-30 minutt.

**Ønskjer du ei glutenfri kake, bytt ut kveitemjølet med fint sempermjøl.**

**Sjokoladeglasur :**

100 g smør
4 ss kakao
6 ss mjølk
1 ts vaniljesukker
Ca. 4 dl melis

1. Smelt smøret på svak varme
2. Rør inn kakao, mjølk og vaniljesukker.
3. Rør inn litt og litt melis til glasuren er passeleg tjukk.
4. Dryss på kakepynt.