

SKÚFFUKAKA

3 egg

2 dl sykur

70 g brætt smjör

1 ½ dl mjólk

3 ½ dl hveiti

3 matsk kakó

2 tsf lyftiduft

1. Kveikja á ofninum 200 gráður (undir og yfirhita)

2. Þeytið saman egg og sykur þar til það verður ljóst og „fluffy“

3. Setjið lyftiduft + kakó + hveiti + vökvi (til skiptis)

4. Hrærið hægt meðan þið komið deiginu saman

5. Hellið í vel fitað form

6. Baka í 15 – 20 mín.

GLASSÚR

Flórsykur + kakó + vaniljudropar + brætt smjör + vatn eða kaffi
(sem þið setjið í lítið í einu)

Á að vera nokkuð þykkt, kókosmjöl sem skreyti ef þið viljið.

