

# STANDARDRECEPT PÅ MOCKARUTOR



## Kaka, ingredienser

- 200 g laktosfritt margarin
- 4 ägg
- 4 dl socker
- 5 dl vetemjöl
- 4 msk kakao
- 3 tsk bakpulver
- 4 tsk vaniljsocker
- 2 dl laktosfri mjölk

*Instruktioner:* Sätt ugnen på 200 grader. Smält margarinet, låt svalna. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda de torra ingredienserna. Blanda de torra ingredienserna, det smälta margarinet och mjölken växelvis i ägg och sockerblandningen. Bred ut på plåten och grädda i ca 20 minuter.

## Glasyr, ingredienser

- 50 g smält laktosfritt margarin
- ½ dl starkt kallt kaffe
- 4 dl pudersocker
- 2 msk kakaopulver
- 2 tsk vaniljsocker
- strössel

*Instruktioner:* Blanda alla ingredienserna (förutom strösslet) till en slät smet och bred jämt över kakan. Strö på strösslet. Skär upp bitarna för alla plåtar först under evenemanget så att bitarna blir ungefär lika stora.