

## Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 25 min.

## Ingredienser

600 g mel.

600 g sukker

3 tsk. natron

6 spsk. bage kakao

1 liter kærnemælk

1 dl olie

evt. 100 g hakket chokolade efter smag

Alle de tørre ingredienser blandes sammen. Olie og kærnemælk blandes i og massen røres grundigt sammen. Kom det i en stor bradepande (33 x 38 cm) og bag kagen i 25 min. midt i ovnen ved 200 grader.

Kan pyntes med glasur.

Kagen er stadig god på 2-3 dagen.

## Beskrivelse