

CHOKOLADEKAGE PÅ BÅL I APPELSINER



Dej til 8 appelsiner

- 1 dl sukker
- 1 æg
- 2 dl hvedemel
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk vaniljesukker
- 1 spsk kakao
- 75 g smeltet smør/margarine
- Saft fra appelsinerne

Fremgangsmåde

- Pisk æg og sukker
- Tilsæt mel, bagepulver og vanlikesukker
- Tilsæt smeltet smør/margarine
- Skær toppen af appelsinenerne
- Pres appelsinsaft i dejen
- Rør godt sammen
- Udhul appelsinerne med en ske (spis det du tager op.)
- Hæld dej i appelsinskallen
- Sæt toppen på med tandstikker

Bag i udkanten af bålet i ca 20 – 30 min.