



## Den store stygge ulvens sjokoladekake

### Ingredienser

150 g smør  
50 gram kokesjokolade  
2 store egg  
130 g sukker  
1 ts vaniljesukker  
1 ts bakepulver  
150 g hvetemel  
90 g mandler



### Fremgangsmåte

Smelt smør og sjokolade over svak varme. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i sjokoladesmøret. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker. Bland i. Ha i hakkede mandler til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapkledde langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut og del i firkanter.

### Tips

Kakestykkene holder seg myke om de pakkes inn i plast. De kan også fryses.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/den-store-stygge-ulvens-sjokoladekake)

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/den-store-stygge-ulvens-sjokoladekake>