

GROVE CHOKOLA- DEMANDELKAGER

(ca. 50 stk.)

Ingredienser:

75 g margarine

50 g mørk farin

1 æg

50 g fuldkornsmel

100 g mel

60 g Atwel

1 tsk. vanillesukker

1/2 tsk. natron

50 g grofthakket, mørk
chokolade

50 g grofthakkede
mandler

reven skal af 1/2 appel-
sin

Fremgangsmåde:

Margarine og mørk farin røres.

Ægget røres i.

De øvrige ingredienser blandes og røres i.

Sættes på en bageplade med bagepapir med en teske.

Bages ved 175°C i 7-8 min. på næstøverste rille i ovnen.

3 stk.:

1 Brød,
heraf 5 g sukker

1 1/2 Fedt