

# Saftig sjokoladecake



3 egg

1 dl rårørsukker

0,5 dl sukrin

125 g kokosolje

40 g kokesjokolade

2 dl melk (eller annen erstatning)

2 dl gresskarkjernepulver

1,5 dl finmalte mandler

0,5 dl kakao

2 ts vaniljesukker

2 ts bakepulver



*piskes til eggedosis*



*smeltes og has i eggedosisen*



*blandes sammen med resten*

*Stekes i rundform på nederste rille ved 200°C i 30-35 min.*

**Glasur:** 1 plate kokesjokolade smeltes sammen med 50 g kokosolje og 5-6 ss ferdig kaffe.

Bland i Sukrin melis/melis så den blir passe tykk.

Denne kaka er helt uten gluten og dårlig sukker, og inneholder større mengder protein og mineraler enn vanlig sjokoladecake. Her får du også sunne oljer fra kokosoljen.

*Nytes med god samvittighet!*

*Vel bekomme!*