



Chokoladekage med Adosan, Energi- og Proteinrig

Egnet til småtspisende med behov for ekstra meget næring i en lille portion mad

20 stk

Ingredienser

- 125 g bagemargarine
- 300 g sukker
- 3 medium æg
- 60 g Adosan, HøjProtein, SanaCare (6 måleskeer)
- 50 g kakao, Coop
- 300 g hvedemel
- 1 tsk natron
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk vanillesukker
- 2,5 dl A38

Fremgangsmåde

- Margarine, æg, sukker og Adosan piskes godt
- Bland de tørre ingredienser i en skål
- A38 blandes i æggemassen
- Vend de tørre ingredienser i dejen
- Hæld dejen i 20 store muffinsforme eller 2 tærteforme
- Bag ved 175 grader i 20 minutter ved muffins og 40 minutter ved tærter

Server kagerne som de er eller pynt med glasur eller piskefløde

Retten er fryseegnet

Tip!

Adosan piskes med æg, fedtstof og sukker i piskede og rørte kagedeje.

	Pr. portion	Pr. 100 g	Energiprocent
Energi	818 KJ/195 kcal	1312 KJ/312 kcal	
Protein	6 g	10 g	13 E%
Kulhydrat	27 g	43 g	57 E%
Fedt	7 g	11 g	30 E%