



Lav en kage

Du skal lave en kage! Vi anbefaler nedenstående opskrift på en lille 1-personers kage i en kop. MEN hvis du mere er til store bradepandekager, lagkager eller småkager, så laver du det!



Kage-i-kop

Kage-i-kop-opskriften kræver at du har adgang til en mikroovn...

Opskrift:

3-4 spsk. hvedemel (strøgne IKKE med top)

2 tsk. sukker (de må godt være med top)

1 tsk. krydderi (det kagen skal smage af. Prøv med ½ tsk. vanilje og ½ tsk. kanel.

Eller 1 stor tsk. kakaopulver)

1 knivspids bagepulver

3 spsk mælk

½ spsk olie (uden smag - ikke olivenolie)

Start med at blande alle de tørre ingredienser sammen i din lidt store kop (som kan tåle at komme i mikroovn!). Tilsæt så mælk og olie. Rør grundigt til der ikke er klumper i dejen.

Put koppen i mikroovnen i ca. 1 minut og 30 sekunder ved 800-1000 Watt (det er det "styrken" på mikroen hedder...). Når kagen slipper i kanten af koppen er den klar. Du kan også prøve at stikke i den med en gaffel eller et grillspyd - hvis der ikke hænger dej på, så er den færdig.

HVIS du kan vente med at spise den til den er lidt koldere - så pynt den med glasur og krymmel.

Jeg bliver SÅ glad (og lækkersulten) hvis vi må se et billede af din kage.