

Chokoladekage i mikroovnen

Lad konfirmanderne bage en chokoladekage i mikroovnen på 5 minutter! Denne kage kan bages på meget kort tid, og når den er bagt, kan I spise hver jeres kage sammen, imens du læser en fortælling for dem.

Ingredienser til 1 person

30 g hvedemel

50 g sukker

30 g smør

2 spsk kakaopulver

½ dl mælk

5 g hakket mørk chokolade (kan udelades)

Fremgangsmåde

1. Bland mel, sukker og kakaopulver sammen i en kop.
2. Smelt smørret og bland det i koppen sammen med mælken.
3. Bland det hele godt sammen til en ensartet dej. Tør kanten af koppen af for dej.
4. Sæt koppen med dej i mikroovnen ved fuld varme (700W) i 1 minut.
5. Hvis den ikke er færdig efter det første minut, giver du den 10-15 sekunder af gangen, indtil den ikke længere er flydende på toppen.
6. Drys den hakkede chokolade på toppen og spis kagen sammen med din klasse og din præst