

SFO - kake

Røre

1 liter kefir

7 dl sukker

2 dl smeltet margarin

12 dl hvetemel

4 ts natron

4 ts kakao

2 ts kanel

Ha alt i en stor bolle og bland godt til en glatt røre, helles så i en smurt (formfett er greit å bruke) langpanne (stor).

Stekes på 200 grader midt i ovnen i ca 30 min.

Glasur

200 gr margarin

500 gr melis

1 egg

2 ts vaniljesukker

Smelt margarin og bland i melis, vaniljesukker og egg røres til en glatt krem. Smør kremen på kaka når den er kald.