

Kärleksmums (30 st)

150 g margarin
2 ägg
3 dl socker
2 tsk vaniljsocker
1 msk kakao
4 $\frac{1}{2}$ dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 $\frac{1}{2}$ dl mjölk

Glasyr:

75 g margarin
1 msk kakao
2 tsk vaniljsocker
3 $\frac{1}{2}$ dl florsocker

- Sätt ugnen på 175° C
- Smält margarinet och låt det svalna. Vispa ägg och socker pösigt. Tillsätt de torra ingredienserna omväxlande med mjölken och margarinet.
- Häll smeten i en smord och bröad långpanna 30 x 40 cm.
- Grädda i nedre delen av ugnen ca 20 min. Låt kakan svalna.
- Smält margarinet till glasyren. Tillsätt de övriga ingredienserna under omrörning. Bred glasyren på kakan. Strö över rikligt med kokos. Skär kakan i fyrkantiga bitar.

