

## Nougatbitar (ca 24 rutor)

150 g	mjuk nougat (odense)
100 g	margarin
3	ägg
1,5 dl	farinsocker
2 dl	hackade valnötter (kan bytas mot andra nötter)
2 krm	salt
2,5 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver

### Garnering:

150 g	choklad
-------	---------

- Sätt ugnen på 200° C
- Smält nougaten och margarinet i en kastrull.
- Vispa äg och farinsocker riktigt pösigt.
- Tillsätt nougatmargarinet, valnötterna, salt och mjöl blandat med bakpulver. Rör till en jämn smet.
- Häll smeten i en väl smord liten långpanna, ca 25 x 35 cm.
- Grädda mitt i ugnen ca 15 min.
- Hacka chokladen och strö över den varma kakan. Bred ut chokladen när den smält och låt kakan kallna.
- Skär kakan i rutor eller trekanter.

