Bentes hurtige chokoladekage

350g Hvedemel

300g Sukker

1 tsk Natron

3 hele Æg

150g smør

150g mørk chokolade

4 dl Appelsin juice

Æg og sukker piskes let og luftigt.

Imens kommes smør og chokolade i en gryde og smeltes ved lav varme. Det tages af så snart det er smeltet og blandet sammen til en ensartet masse. Massen hældes langsomt i de piskede æg. Appelsinjuice tilføjes.

Mel og Natron blandes i en skål og sigtes i kagedejen.

Dejen hældes i en form, beklædt med bagepapir ca. 30 x 20cm og bages i ovnen ved 170 grader 35 min.

Kagen kan også laves i muffins forme – de skal dog have kortere bagetid.

- *God fornøjelse!*