

**Saftig og enkel kefirake i  
langpanne (med  
sjokoladeglasur..)**



God mandag, folkens! Helgene er så travle at jeg sjelden rekker å sette meg ned for å gjøre noe som helst. Men nå har jeg tid til å dele denne oppskriften på en deilig langpannekake! Veldig enkel å få til og saftig og god på smak. Vi hadde den med på familiedag i klassen til sønnen min og alt forsvant. ☐



**Du trenger:**

200 g smeltet smør, avkjø

1 liter kefir

1 ss natron

3 ss kakao

7,5 dl g sukker

10 dl hvetemel

## **glasur:**

150 g smør

100 g lys kokesjokolade

ca 300 g melis (prøv deg frem

1 ts vaniljesukker

ca 2 ss kaffe (prøv deg frem

1 eggeplomme

Sett ovnen på 200 grader. Kle en langpanne med bakepapir. Ha kefir, sukker og natron i en bolle. Rør godt sammen. Tilsett smør og bland dette inn. Ha til slutt i kakao og mel og pisk/rør til alt er blandet. Hell røren i formen og stek kaken midt i ovnen i 30 minutter. Avkjøl kaken helt før du tar på glasur.

Slik lager du sjokoladeglasur:

Smelt sjokolade og smør på lav varme. Ha over i en bolle. Rør inn melis, så kaffe, vaniljesukker og egg. Tilsett evt litt mer melis om glassuren er for tynn. Smak deg frem med kaffe. Bre glassuren over den avkjølte kaken. KOS DEG.

