**Chokoladebradepandekage uden mælk**

* 450 g sukker
* 400 g hvedemel
* 100 g kakao
* 1 tsk. natron
* 175 g mælkefri smeltet margarine. Jeg har fundet en i Super Brugsen der hedder "FRI Plantemargarine"
* ½ liter appelsinjuice
* 4 æg
* Glasur til pynt

Bland mel, kakao, sukker og natron.

Pisk så æggene, den smeltede margarine og appelsinjuicen i. Lidt ad gangen.

Smør en bradepande og hæld dejen deri.

Min bradepande er ca. 25 x 32 cm. Det kan gå, men en lidt mindre er nok bedre. Så bliver kagen ikke så tynd i tykkelsen...

Bag kagen ved 180 grader i en lille halv time. Bagetiden er selvfølgelig afhængig af hvor stor din bradepande er, altså hvor tyk et lag kage der er. Prøv at stikke en strikkepind i. Hænger der ikke dej ved, er kagen færdig.

Når kagen er kold kan den pyntes med glasur.

Har du frugtfarve så lad gerne fantasien få frit spil. Det er sundt for hjertet. Bliver det ikke perfekt - ja hvad så! Livet er ikke perfekt. Lav en kage der bringer smilet frem. Smil smitter nemlig - heldigvis!

Kagen kan også skæres ud i portionsstykker, og så kan hver enkelt stykke pyntes med (forskellig) glasur. Der kan f.eks. også drysses nøddestykker over glasuren.

Kagen kan sagtens holde sig god flere dage. Og den kan også fint fryses.