

Opskrift på Lillens grønne kage:

200 g margarine, 240 g sukker og 2 æg piskes sammen.

2 tsk. mandel-essens, 1½ tsk. grøn frugtfarve, 150 g mel, 1 tsk. bagepulver og 7 spsk vand blandes i.

Tærteformen smøres inden dejen hældes i og kagen bages på 170 grader i 40 min.

Afkølet kage pyntes med kakao/chokoladeglasur (flormelis + kakao).

Velbekomme fra Pigen på Stigen