



## Sjokoladekake i appelsiner

Lag gjerne denne sjokoladekaken på bålet. Vi liker spesielt godt kombinasjonen av søtt og syrlig, sjokolade og appelsin

# Slik gjør du

- ① Del appelsinene i to og skrap ut innholdet. La saften renne av
- ② Innholdet fra appelsinene skjæres i små biter
- ③ Egg og sukker piskes til eggedosis. Smelt smør i en kjele og ha i melken
- ④ Ha alt det tørre i eggedosisen, tilsett det våte og bland lett i noen minutter
- ⑤ Ha appelsinbitene i røren og fyll appelsinskallene halvfulle

## Steking i ovn

- ⑥ Sett appelsinene på et bakebrett og stek dem på 180 °C i 20-25 min

## Steking på bål eller grill

- ⑦ Pakk hver appelsin i aluminiumsfolie. Ikke pakk helt tett, men ha en liten åpning slik at luft kommer både ut og inn og at det er plass for heving. Sett hver appelsinpakke rett og stødig på grillen, gjerne indirekte varme. Stek dem i 20-25 min til de er gjennomstekte. Sjekk pakkene innimellom. Du kan også steke disse på bålet. Legg dem da på en rist over glørne.
- ⑧ Spises med skje rett fra skallet mens de fremdeles er litt lune

# Ingredienser

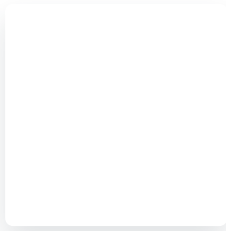
2 stk	egg
2,5 dl	sukker
100 g	smør
1,5 dl	melk
150 g	<b>Møllerens Hvetemel siktet</b>
1 ss	vaniljesukker
1,5 ss	kakao
2 ts	bakepulver
5-6 stk	appelsiner

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet

# Lignende oppskrifter



Saftig  
sjokoladek  
ake med  
appelsinpy  
nt

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS