

# Madames nøddekage.

175g margarin

175g sukker

30g

50g mel

100g hasselnødder

100g chokolade

1 spsk pulverkaffe

Smelt mangan og rør sukker og pulverkaffe i. Tilset eggeblommerne

- margarinen må ikke være så varm at eggeblommerne stivner.

Hak nødder groft bland dem med mel.

Rør dem i smørbl. Pisk eggehviderne meget stive og vend i dejen. Smør en springform + rasp.

Bag nederst 35 min 175 grader

smelt chokolade i vandbad over kagen.