

## ”Ninnas” Brownie

Recept lagom till en stor långpanna

5 dl naturell yoghurt eller filmjök  
5 dl strösocker  
2 dl mörk kakao  
3 tsk bikarbonat  
1-1,5 dl flytande margarin  
6 dl vetemjöl  
1 msk vaniljsocker  
1 nypa salt

Rör samman alla ingredienser och håll smeten i en smord och mjölad långpanna. Gräddas i 175-200 grader i 40-45 min (kolla med potatissticka att inget fastnar)

### Glasyr

125 gram smör  
 $\frac{3}{4}$  paket florsocker  
1,5 dl mörk kakao  
 $\frac{1}{2}$ -1 dl kaffe  
Smält smöret blanda i övriga ingredienser och låt sjuda några minuter.  
Bred smeten över kakan.

### Saffranskaka

Gör på samma sätt, men istället för kakao ta 2 pkt saffran.  
Till saffranskakan behövs ingen glasyr.  
Pudra lite florsocker över kakan före servering.

Lycka till!  
// Ninna