

# MAJSKAGE – MIX

<h2>Majskage Mix</h2> <p>Bolo de Fubã: Brasiliansk kage med majs - og havremel</p>		<h3>Til en majskage</h3> <ul style="list-style-type: none"><li>• En pose majskage Mix</li><li>• 2 æg</li><li>• 2,5 dl mælk (fx: ko- kokos-havre-mandelmælk)</li><li>• 1,25 dl smeltet smør</li></ul> <p><a href="http://www.valerialima.dk">www.valerialima.dk</a></p>	<h3>Sådan gør du</h3> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Forvarm ovnen til 180 grader ved varmluft.</li><li>2. Beklæd bunden af en springform med et stykke bagepapir før du spænder springformens ydre ring på. Klip det overskydende papir af. Smør siderne med smør, og drys lidt mel på. Spænd springformringen på.</li><li>3. Kom æg, mælk, smeltet smør og kageblandingen i en skål og rør rundt til dejen er ensartet</li><li>4. Kom dejen i formen, og bag den i ca. 40-45 minutter</li></ol>
 <p>Nemt</p>		<h3>Ingredienser</h3> <p>Majsmel*, havremel*, sukker*, bagepulver*, havsalt, fennikelfrø*, * ØKOLOGISK</p>	
			
			<p>Glutenfri KageMix af Valeria Lima</p>

<h2>Majskage Mix</h2> <p>Bolo de Fubã: Brasiliansk kage med majs - og havremel</p>		<h3>Til en majskage</h3> <ul style="list-style-type: none"><li>• En pose majskage Mix</li><li>• 2 æg</li><li>• 2,5 dl mælk ( ko- kokos-havre-mandelmælk)</li><li>• 1,25 dl smeltet smør</li></ul> <p><a href="http://www.valerialima.dk">www.valerialima.dk</a></p>	<h3>Sådan gør du</h3> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Forvarm ovnen til 180 grader ved varmluft.</li><li>2. Beklæd bunden af en springform med et stykke bagepapir og spænd derefter springformens ydre ring på. Klip det overskydende papir af. Smør siderne med smør, og drys lidt mel på. Spænd springformringen på.</li><li>3. Kom æg, mælk, smeltet smør og kageblandingen i en skål og rør rundt til dejen er ensartet</li><li>4. Kom dejen i formen, og bag den i ca. 40-45 minutter</li></ol>
 <p>Nemt</p>		<h3>Ingredienser</h3> <p>Majsmel*, havremel*, sukker*, bagepulver*, havsalt, fennikelfrø*, * ØKOLOGISK</p>	
			
			<p>Glutenfri KageMix af Valeria Lima</p>