

# Christinas Squashkage



Alletiders  
Kogebog

Antal:  Pers.

Retten er en: Diverse kager i form



Fotograf: Per © Alletiders Kogebog

## Ingredienser:

3		Æg
2	dl.	Olie
360	gram	Sukker
300	gram	Hvedemel
350	gram	Squash
200	gram	Mørk chokolade 44%
1	tsk.	Salt
3	tsk.	Kanel, stødt *
2	tsk.	Vanillesukker
2	tsk.	Natron *
0.25	tsk.	Bagepulver

Æg, olie og sukker piskes sammen med håndmixer, gerne 5 min.

Derefter kommes mel i og røres godt.

Så kommer du den skrællede og revede squash og den hakkede chokolade i og røre.

Til allersidst puttes kanel, salt, vanillie, natron og bagepulver i.

Bages i en lille bradepande 23x33 cm. i 30-35 minutter ved 180 grader C i varmluftovn og 200 grader i alm. ovn.

## Tips:

Kagen bør afkøles lidt inden den bliver skåret i. Man kan også undlade kanelen, det ødelægger ikke kagen.

Der kan bruges 100 g. chokolade og 100 g. mandler i stedet for de 200 g. chokolade

## Energi

KJ total 23195 (5522 kcal)  
KJ pr. Pers. 1932 (460 kcal)  
Vægt ialt 1630 gram  
Vægt pr. Pers. 135 gram

## Næringsindhold pr 100 gram

Energi 1422 KJ (338 kcal)  
Protein 4.4  
Fedt 16.2  
Kulhydrat 44.5

## Anbefalet dagligt indhold

(Energiprocent i opskriften)

25-35 Fedt  
(43%)

50-60  
Kulhydrat  
(52%)

10-20 Protein  
(5%)