Sega Hallonrutor, 175 grader ca 30 min i mitten av ugnen

4 ägg

6 dl socker

200 g smält mjölkfritt margarin

6 dl mjöl

1 tsk vaniljsocker

Hallon (frysta, en kartong som finns i frysdisken på affären)

Vispa ägg och socker poröst. Häll ner det smälta smöret i smeten och blanda ihop och blanda sen ner mjölet och vaniljsockret. Smöra, med mjölkfritt smör och bröda en långpanna, häll ut smeten i den. Strö hallonen över kakan. Grädda kakan i ca 30 min. Dela kakan i 30 bitar

Långpannekladdkaka, 175 grader ca 35 min i mitten av ugnen

8 ägg

12 dl socker

6 tsk vaniljsocker

4 krm salt

3 dl kakao

6 dl mjöl

400 gram smält mjölkfritt margarin

Vispa ägg och socker poröst. Blanda i övriga ingredienser. Smöra, med mjölkfritt smör och bröda en långpanna, häll i smeten. Grädda i ca 35 min. Dela kakan i 30 bitar.

Chokladbollar, 75 st pingis stora

400 gram mjölkfritt margarin, rumstempererat

3 dl socker

4 msk vaniljsocker

6 msk kakao

10 dl havregryn

6 msk kallt kaffe

Blanda alla ingredienser. Forma pingis stora bollar som sedan rullas i pärlsocker eller kokosflingor.