Sommarkaka – ca 30 st

**GRUNDSMETEN:**150 g smält mjölkfritt margarin
4 dl vatten
1-2 ägg
4 dl socker
10 dl vetemjöl
5 tsk vaniljsocker
5 tsk bakpulver

**TOPPING:**250 g smält mjölkfritt margarin
2,5 dl socker
4 dl havregryn
5 tsk kanel

Vispa ägg och socker. Blanda ner övriga ingredienser. Smöra, med mjölkfritt smör, en långpanna och bred ut grundsmeten. Blanda ingredienserna till ”toppingen” och klicka ut över smeten. Grädda i 200° i 20 min. Dela kakan i ca 30 bitar.

Plasta in kakorna styckevis i plastfolie och paketera i låda.

Märk lådan med kaksort och det lag du bakat för, t ex Chokladbollar, P10.