**Sega Hallonrutor,** grädda i 175 grader ca 30 min

**GRUNDSMETEN :**
4 ägg
6 dl socker

200g smält mjölkfritt margarin
6 dl vetemjöl
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 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 minuter. Dela kakan i 25- 30 bitar.

**Sommarkaka**, grädda i 225 grader i 15 min

**GRUNDSMETEN :**100g smält mjölkfritt margarin
3 dl vatten
1 ägg
3 dl socker
7 dl vetemjöl
4 tsk vaniljsocker
4 tsk bakpulver

**TOPPING :**150 g smält mjölkfritt margarin
2 dl socker
3 dl havregryn
6 tsk kanel

Vispa ägg och socker. Blanda ner övriga ingredienser. Bred ut i smord långpanna. OBS! Mjölkfritt margarin. Blanda ingredienserna till ”toppingen” och klicka ut över smeten.

Grädda i 225° i 15 min. Dela kakan i ca 25-30 bitar.