Nøttekake

Ingredienser



4 egg
300 g sukker
200 g hasselnøtter
80 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
1,5 dl melk

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til stiv
eggedosis. Sikt sammen det tørre. Mal nøttene. Bland det tørre, nøttene og melk vekselsvis inn i eggedosisen. Ikke rør mer enn nødvendig.

Hell deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen ved hjelp av en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over litt melis til pynt.

Tips

Kaken oppbevares innpakket i plast. Den er også fin å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/nottekake