



## 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 vekselvis 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.

