Formkake i langpanne

Ingredienser



6 egg
6 dl sukker
210 g smør
3 dl melk
11 dl hvetemel
6 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen over i en stor bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret. Sikt sammen det tørre. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i passe store firkanter og sikt over litt melis før servering.

Tips

Kaken er kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/formkake-i-langpanne