Daddel- og valnøttkake



Ingredienser

170 g dadler (vekt uten sten)
1 ts natron
3 dl vann
170 g hvetemel
1 ts bakepulver
60 g sukker
60 g valnøtter
1 egg

Fremgangsmåte

Hakk de rensede dadlene grovt. Kok opp vannet. Løs opp natron i vannet. Ha i dadlene og la dette stå under lokk til vannet er kaldt.

Ha hvetemel, bakepulver og sukker i en bakebolle. Ha i hakkede valnøtter. Bland lettpisket egg med daddelvannet. Ha dette så i mel- og nøtteblandingen og vend deigen sammen for hånd (se tips).

Ha deigen i en liten brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midet i ovnen ved 165°C i ca. 50 minutter. Avkjøl kaken i formen før den forsiktig løsnes fra formen med en skarp kniv og hvelves ut.

Tips

Ikke rør mer i deigen enn nødvendig for å få den blandet. Dette for å unngå at deigen blir seig.

Kaken er holdbar hvis den er godt innpakket i folie og oppbevares i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/daddel-og-valnottkake