Grahamskake

Ingredienser



4 dl hvetemel
3 dl grovt sammalt hvete
2 dl brunt sukker (Demerara)
4 ts bakepulver
4 ts ingefær
120 g apsikat
2 egg
2 dl melk
1 dl olje

Fremgangsmåte

Bland alle tørre ingredienser og apsikat i en bakebolle. Pisk sammen egg, melk, olje i en annen bolle. Ha væsken i det tørre og rør sammen deigen.

Ha deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 50 min (sjekk med kakenål). Avkjøl litt i formen før kaken hvelves ut.

Tips

"Grahamskake" er kjempefin å fryse.

Se også oppskrift på "Grahamskjeks".

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

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