Toscaruter



Ingredienser

70 g smør
2 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver
0,5 dl melk

Mandeltopping:
150 g mandler
70 g smør
150 g sukker
2 ss hvetemel
2 ss melk

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Visp egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen det tørre og rør inn i eggedosisen vekselsvis med melken. Bland til slutt i det avkjølte smøret.

Fordel deigen jevnt utover i en bakepaprikledd, liten langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 15 min.

Lag i mens mandeltoppingen: Finhakk mandlene. Smelt smøret i en liten kjele. Ha i mandlene, sukker, melk og mel. Bland godt.

Fordel mandeltoppingen jevnt oppå den halvstekte kaken. Stek kaken videre på midterste rille i ovnen ved 180°C i ca 20 min til. Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

Tips

"Toscaruter" er kjempefine å fryse!

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

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