Snoddaskaka



Ingredienser

2 egg
3 dl sukker
150 g smør
1,5 dl melk
2 ts vaniljesukker
3 ss kakao
4,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Glasur:
75 g smør
3,5 dl melis
1 ss kakao
2 ts vaniljesukker
4-5 ss kald kaffe

Pynt:
kokos

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smør og bland med melken. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Bland det tørre og smørmelken vekselsvis i eggedosisen. Rør til du får en jevn deig.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne

kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Rør inn de øvrige ingrediensene til du får en glatt glasur. Sett glasuren kaldt til den har passe smørekonsistens.

Fordel glasuren jevnt over kaken ved hjelp av en smørekniv. Pynt kanten av kaken med kokos. La kaken stå til glasuren har stivnet litt før du skjærer i den.

Tips

"Snoddaskaka" kan oppbevares et par dager i kjøleskapet innpakket i plast. Kaken kan også fryses.

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

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