# Formkakebrød

### Ingredienser




150 g smør
250 g sukker
3 store egg
2 dl melk
2 ts bakepulver
300 g hvetemel

Pynt:
melis

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Pisk godt mellom hvert egg, slik at blandingen blir luftig. Sikt hvetemel og bakepulveret. Ha dette i deigen vekselsvis med melk. Rør deigen jevn.

Ha deigen i en smurt, avlang brødform (1,5 liter), som har et stykke bakepapir i bunnen. Jevn til deigen på overflaten. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 45 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken litt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og hvelv den forsiktig ut av formen. Fjern bakepapiret.

Sikt et tykt lag melis over kaken når den er kald.

### Tips

Formkaken er fin å fryse uten melisdryss. Sikt over melis rett før servering, da ser kaken fersk og fristende ut!

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/formkakebrod