Nøtteformkake



Ingredienser

3 egg
2 dl sukker
0,5 dl melk
1 dl hvetemel
1 ts bakepulver
200 g hasselnøtter

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.
Rør inn melken. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og tilsett. Bland til slutt inn malte hasselnøtter.

Ha deigen i en godt smurt og strødd formkakeform som rommer ca 1 liter. Stek formkaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 40 min. Sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt - steketiden kan variere alt etter hvilken type form du bruker.

Avkjøl kaken i noen minutter i formen før den forsiktig hvelves ut og avkjøles helt. Sikt over melis rett før servering.

Tips

Kaken holder seg myk i flere dager dersom den pakkes godt inn i plast. Den kan også fryses.

Kaken kan også stekes i rund form (22 cm i diameter) og brukes som kakebunn. Dekk bunnen med godt avrent hermetisk frukt og pisket krem.

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

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