Squashkake med solsikkekjerner



Ingredienser

3 store egg
250 g sukker
2 dl matolje (se tips)
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
2 ts kanel
1 ts natron
350 g hvetemel
350 g revet squash
50 g solsikkekjerner

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker og olje med en stålvisp. Rør inn de tørre ingrediensene. Tilsett revet squash (se tips) og solsikkekjerner til slutt.

Ha deigen i en smurt brødform (2 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 1 time. Avkjøl kaken en stund i formen før den forsiktig løsnes fra formen med en skarp kniv og hvelves ut av formen. Fjern bakepapiret og la kaken avkjøles helt på rist.

Sikt eventuelt litt melis over den kalde kaken før servering.

Tips

Pass på at du bruker matolje med nøytral smak, for eksempel solsikkeolje eller rapsolje.

Squash rives med skallet på.

"Squashkake med solsikkekjerner" egner seg godt til frysing.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/squashkake-med-solsikkekjerner