Det søte liv...

Formkake



Ingredienser

3 egg
3 dl sukker
75 g smør
1,5 dl melk
4 dl hvetemel
3 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Ha det tørre og smørmelken vekselsvis i eggedosisen. Rør forsiktig med stålvisp til deigen er klumpfri.

Ha deigen i en formkakeform (1,5 liter) som er godt smurt og strødd.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 45-60 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken en stund i formen før den forsiktig hvelves ut. Avkjøl kaken på rist til den er helt kald.

Tips

"Formkake" er fin å fryse!

Se også oppskrift på "Formkakebrød", "Formkake i langpanne" og "Formkake med olje".

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

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