Matkake

Ingredienser



4 egg
4 dl sukker
200 g smør
2,5 dl melk
3 ts bakepulver
6,5 dl hvetemel
evtl noen dråper mandelessens

Pynt:
kanel
sukker

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker til eggedosis. Ha i smeltet smør og melk. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i (bruk en stålvisp slik at klumpene fjernes raskt). Rør eventuelt i noen dråper mandelessens til slutt (se tips).

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Strø på kanel og sukker. Stek kaken ved 200°C i 25-30 min på nederste rille (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken en stund i formen. Løft den deretter ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Jeg synes noen dråper mandelessens (ca 10 stk) gir god smak på kaken.

"Matkake" kan fryses.

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

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