Hvetekake

Ingredienser



♥ 5 dl melk
♥ 50 g gjær
♥ 200 sukker
♥ 2 ts kardemomme
♥ 2 egg
♥ 1 kg hvetemel
♥ 200 g smør

Pensling:
1 egg

Fremgangsmåte

Varm melken til den er lunken, tilsett gjær og rør til gjæren har løst seg opp. Bland inn sukker, kardemomme og lett sammenpiskede egg.

Tilsett hvetemelet (spar et par spiseskjeer til utbakingen) og elt deigen i kjøkkenmaskin med eltekrok i 10 minutter.

Ha i mykt smør i klatter og elt videre i 10 minutter til. Deigen skal da være elastisk og myk. Bruk en slikkepott og skrap deigen over i en stor bolle. Dryss litt mel over deigen og la den heve lunt i 1 time.

Ta deigen opp og del den i tre. Elt hver del og form til runde kaker. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. La kakene etterheve i ca 20-30 minutter. Pensle over med sammenpisket egg (se tips). Skjær to snitt på toppen av hver hvetekake.

Stek kakene nederst i ovnen ved 180°C i ca. 35-40 minutter, til de er gjennomstekte. Avkjøl kakene på rist.

Tips

"Hvetekake" egner seg godt til frysing.

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

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