Pulverhekskake



Ingredienser

125 g smør
250 g sukker
3 egg
1 dl melk
1,5 ts bakepulver
150 g hvetemel
60 g hasselnøtter
60 g mandler
1 ts mandelessens

Pynt:
20 g hasselnøtter
20 g mandler

Fremgangsmåte

Smelt smøret og rør i sukkeret. Tilsett eggene ett om gangen og pisk det luftig. Sikt i mel og bakepulver. Bland i melk, mandelessens og hakkede nøtter og mandler.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Dryss over hakkede nøtter og mandler.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen.

Tips

"Pulverhekskake" er fin å fryse.

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

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