Kake med små havregryn

Ingredienser



1 stort egg
1 dl sukker
60 g smør
3-4 dråper mandelessens
2 ts bakepulver
1 dl hvetemel
1,5 dl melk
3 dl havregryn (små, lettkokte)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i smeltet smør og mandelessens. Sikt mel og bakepulver og bland i sammen med melken. Vend i havregryn til slutt.

Ha deigen i en rund form (22-24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken ved 175°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen, fjern bakepapiret og sett på et passende kakefat.

Tips

Kaken smaker godt med en klatt rømme og eplemos som tilbehør.

Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kake-med-sma-havregryn