Maple Syrup Cake



Ingredienser

125 g smør
3 store egg
4,5 dl lønnesirup
1 dl sukker
3 ts bakepulver
7 dl hvetemel

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland det sammen
med egg, lønnesirup og sukker. Sikt mel og bakepulver og bland det hele sammen.

Ha deigen i en smurt og strødd formkakeform (se tips). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). La kaken avkjøles litt i formen før den forsiktig hvelves over på et fat.

Sikt over melis før servering.

Tips

Lønnesirup fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikker. Se etter "maple syrup" i hyllene der du finner honning og vanlig sirup (selges ofte på glassflaske).

"Maple Syrup Cake" holder seg myk i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Den er også super å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/maple-syrup-cake