

VILHELM BAKAR

Sockerkaka

Receptet gäller ca 12-14 bitar med sockerkaka (beroende på stoleken på bitarna).

Ingredienser:

- > 100 g smör (smält)
- > 1,5 dl mjölk
- > 3 ägg
- > 2 dl strösocker
- > 3,5 dl vetemjöl
- > 1,5 tsk bakpulver
- > 1 msk vaniljsocker
- > 1 krm salt
- > Rivet skal av en tvättad citron

Steg 1:

Sätt ugnen på 175 grader (160 grader varmluft). Smörj och bröa en sockerkaksform. Smält smöret i en

Steg 2:

Blanda vetemjöl, bakpulver, vaniljsocker och salt i en separat bunke. Sikta och vänd ner det försiktigt i äggvispet med en

kastrull på medelvärme, lyft den från värmen och håll ner mjölken. Låt det svalna något. Vispa ägg och socker riktigt vitt och fluffigt.

- > 100 g smör (smält)
- > 1,5 dl mjölk
- > 3 ägg
- > 2 dl strösocker

slickepott. Riv ner citron skal från en tvättad citron i smeten. Häll ner smör och mjölk blandningen ner i smeten och vänd ner försiktigt till en jämn smet.

- > 3,5 dl vetemjöl
- > 1,5 tsk bakpulver
- > 1 msk vaniljsocker
- > 1 krm salt
- > Rivet skal av en tvättad citron

Steg 3:

Häll ner smeten i en smord och bröad form. Grädda kakan i nedre delen av ugnen i ca 35-40 minuter. Låt kakan svalna i minst 10 minuter innan du ta ur den från formen.



Smakrik sockerkaka med citronton!

Den här sockerkakan är helt fantastisk god med en ljuvlig smak samt en ljuvlig ton av citron som passar perfekt till sockerkaka! Den här sockerkakan går att

göra på endast 1 timme (inkl. gräddningen). Sockerkakan passar perfekt att servera tillsammans med vispgrädde, glass och jordgubbar om man vill lyxa till det men kakan är väldigt god som den är.

@vilhelmbakar på instagram

Få ett nyhetsbrev från vilhelmbakar

Skapad med Webnode

Skapa din hemsida gratis!