Det søte liv...

Skuffekake

Ingredienser



4 egg
7 dl sukker
3,5 dl melk
300 g smør
10 dl hvetemel
4 ts bakepulver
4 ts vaniljesukker

Pynt:
sukker
kanel

Fremgangsmåte

Pisk eggedosis av egg og sukker. Ha i en stor bakebolle. Smelt smøret og bland med melken. Sikt sammen det tørre. Bland det tørre og smørmelken vekselsvis inn i eggedosisen.

Hell deigen i en stor bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø over masse sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20-30 min. Del kaken i firkanter. Løft firkantene ut av formen med en stekespade (se tips).

Tips

Det er lurt å løfte kaken ut av langpannen med en stekespade i stedet for å hvelve den ut av langpannen, for da unngår du at alt sukkeret drysser av kaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/skuffekake