Hillekake

Ingredienser



150 g smør
125 g sukker
3 egg
125 g hvetemel
1 ts bakepulver
0,5 dl hasselnøtter
1 dl rosiner
50 g lys kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Bland hakkede nøtter, hakket sjokolade og rosiner med det tørre. Rør dette inn i smørkremen til du får en jevn deig.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180 i ca 40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Kaken kan oppbevares innpakket i plast i kjøleskapet eller i romtemperatur. Kaken er også kjempefin å fryse.

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

Source URL:

https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hillekake