Det søte liv...

Daddel- og valnøttkake



Ingredienser

♥ 170 g dadler (vekt uten sten)
♥ 3 dl vann
♥ 1 ts natron
♥ 170 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 60 g sukker
♥ 60 g valnøtter
♥ 1 egg

Fremgangsmåte

Hakk de rensede dadlene grovt. Kok opp vannet. Løs opp natron i vannet. Ha i dadlene og la dette stå under lokk til vannet er kaldt.

Ha hvetemel, bakepulver og sukker i en bakebolle. Tilsett hakkede valnøtter. Bland lettpisket egg med daddelvannet. Ha dette så i mel- og nøtteblandingen og vend deigen sammen for hånd (se tips).

Ha deigen i en liten brødform (som rommer 1 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 165°C i ca. 50 minutter.

Avkjøl kaken i formen før den forsiktig løsnes fra formen med en skarp kniv og hvelves ut.

Tips

♥ Ikke rør mer i deigen enn nødvendig for å få den blandet. Dette for å unngå at deigen blir seig, som vil gi tung og kompakt kake.

♥ Kaken er holdbar hvis den er godt innpakket og oppbevares i kjøleskapet. Den er også veldig fin å fryse.

♥ Se også **Daddelmuffins med honning og valnøtter**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/daddel-og-valnottkake