Formkakebrød

Ingredienser



150 g smør
250 g sukker
3 store egg
2 dl melk
2 ts bakepulver
300 g hvetemel

Pynt:
melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Pisk godt mellom hvert egg, slik at blandingen blir luftig. Sikt hvetemel og bakepulveret. Ha dette i deigen vekselsvis med melk. Rør deigen jevn.

Ha deigen i en smurt, avlang brødform (1,5 liter), som har et stykke bakepapir i bunnen. Jevn til deigen på overflaten. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 45 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken litt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og hvelv den forsiktig ut av formen. Fjern bakepapiret.

Sikt et tykt lag melis over kaken når den er kald.

Tips

Formkaken er fin å fryse uten melisdryss. Sikt over melis rett før servering, da ser kaken fersk og fristende ut!

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

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