# Applesauce Cake




### Ingredienser

3 egg
300 g sukker
1,5 dl matolje
300 g hvetemel
2 ts natron
1 ts kanel
400 g eplemos (se tips)
100 g valnøtter

Pynt:
melisdryss
noen epleskiver

### Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker og matolje med en stålvisp. Sikt inn hvetemel, kanel og natron. Rør inn barnematen og hakkede valnøtter.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca 60 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt, eller om den må stå i ovnen litt lenger). Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over litt melis. Pynt kaken eventuelt i midten med noen få epleskiver rett før servering.

### Tips

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Den kan også fryses.

Du får kjøpt eplemos både i barnematserien til Nestlé og i Småfolkserien til Tine. Du bruker 2 glass à 195 g til denne kaken.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/applesauce-cake