Det søte liv...

Squashkake med nøtter og krydder



Ingredienser

3 egg
2 dl sukker
1 dl olje
3 dl hvetemel
1 ts bakepulver
1 ss kanel
1 ss kardemomme
300 g squash
100 g valnøtter

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn oljen. Sikt sammen det tørre og bland inn i deigen til den er jevn og klumpfri. Riv squashen og hakk valnøttene. Ha dette i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over melis før servering.

Tips

Merk at squashen skal rives med skall.

Kaken er holdbar dersom den pakkes inn i plast. Den er dessuten fin å fryse.

Se også oppskrift på **Squashkake**, som er uten nøtter og dekket med ostekrem i stedet for melis.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/squashkake-med-notter-og-krydder