Det søte liv...

Mørk sirupskake

Ingredienser



♥ 2 store egg
♥ 200 g sukker
♥ 125 g smør
♥ 3 ss mørk sirup
♥ 1 dl melk
♥ 1 ts kardemomme
♥ 2 ts bakepulver
♥ 250 g hvetemel

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret sammen med sirupen. Bland dette i eggedosisen. Sikt sammen mel, bakepulver og kardemomme. Vend dette inn i deigen vekselsvis med melken. Rør til deigen er klumpfri, men ikke rør mer enn nødvendig.

Ha deigen i en smurt form som rommer 1,5 liter med bakepapir i bunnen.

tek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 50 minutter. Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig løsnes fra formen og hvelves ut. Sett kaken på et passende kakefat.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Mørk sirupskake er fin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mork-sirupskake