Blåbærkake Kanavaranta

Ingredienser



1 liter melk
100 g smør
200 g sukker
200 g hvetemel
6 egg
- -
200 g blåbær

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og sukker. Ta kjelen av platen. Rør i mel og lett sammenpiskede egg. La røren få avkjøle noe før den helles i en smurt, ildfast form (ca 28 cm i diameter).

Fordel rensede blåbær over kaken.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min.

Serveres avkjølt med lunken vaniljesaus.

Tips

"Blåbærkake Kanavaranta" smaker best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerkake-kanavaranta