Parkin Cake



Ingredienser

225 g hvetemel
120 g sukker
1 ts natron
1 ts ingefær
60 g smør
110 g lys sirup
2 dl melk
1 stort egg

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker, natron og ingefær. Tilsett smeltet smør og sirup. Rør deretter i melk og lett sammenpisket egg.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips). Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 1 time. Avkjøl kaken i formen.

Tips

"Parkin Cake" stekes også ofte i brødform. Bruk i så fall en form som rommer 1,5 liter. Tilpass steketiden ved å sjekke om kaken er gjennomstekt med en kakenål.

Kaken oppbevares godt innpakket i plast. Den er fin å fryse.

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

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