



- 16 bitar
- Övrigt, Godsaker, Lättlagat, Jul, Bakning

GLÖGGKAKA MED CHOKLAD

Vill du redan börja känna doften av jul sprida sej i köket så ska du baka denna glöggkaka

Ingredienser

2 dl glögg
2,5 dl farinsocker
200 g smör
3 st ägg
100 g choklad, mörk 70%
5 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1/2 tsk kanel, malen
1/2 tsk ingefära, malen
1/2 tsk nejlikor, malda
2 tsk pomeransskal, malda
florsocker

Gör så här

1. Häll glögg i en kastrull, tillsätt farinsocker och koka upp.
2. Lyft pannan åt sidan och rör i smöret.
3. Låt blandningen svalna.
4. Sätt igång ugnen på 175°.
5. Smöra och mjöla en 1,5 l kakform.
6. Vispa sedan i äggen, ett i taget.
7. Blanda i de torra ingredienserna och chokladen.
8. Häll smeten i formen och grädda i ugn på nedersta falsen i ca 1 timma.