

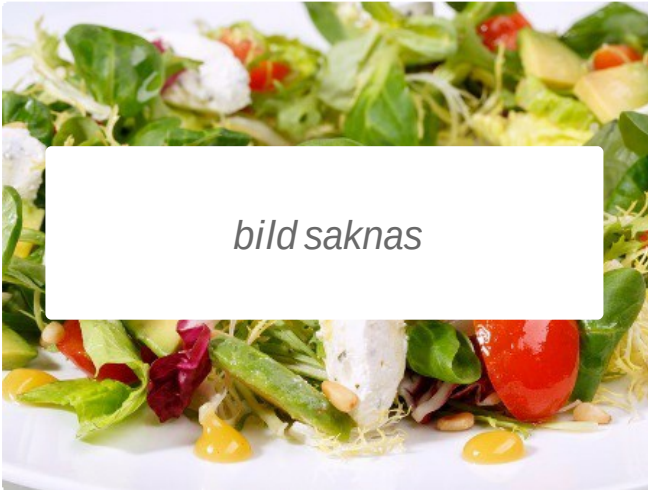


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Fest, Bakning

HALLONKAKA

Ingredienser ▮

100 g smör
2 st ägg
2,5 dl strösocker
1 krm salt
1,5 dl vetemjöl
 $\frac{1}{2}$ dl kakao
1 tsk vaniljsocker
100 g hallon
1 kruka citronmeliss

Gör så här ▮

Smält smöret och låt det svalna. Vispa ägg och socker pösigt. Vänd ner salt, mjöl, kakao och vaniljsocker. Tillsätt smöret.

Rör smeten slät och häll i smord o bröad form, 23 cm i diam. Strö över hallonen och grädda i 175 grader ca 18 min. Låt svalna och garnera med citronmeliss.