

inköpslistan.se

Av: M

4 port

Övrigt, Fest, Bakning

HALLONKAKA

Ingredienser

100 g smör
2 st ägg
2,5 dl strösocker
1 krm salt
1,5 dl vetemjöl
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.