

Toscakaka

Recept på en riktig klassiker.

cirka 16 bitar



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

100 g smör
2 st ägg
1,5 dl socker
2 dl Kungsörnen Vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
0,5 dl mjölk
1 krm Dr. Oetker Bittermandel arom ,
eventuellt

Glasyr:

100 g smör
1 dl socker
2 msk vetemjöl
2 msk mjölk
1 påse Mandelspån (100 g)

- 1 Gör så här:**
Smörj och bröa en rund form, ca 24 cm i diameter. Smält matfettet och låt det svalna. Vispa ägg och socker pösigt.
- 2** Blanda mjöl och bakpulver. Tillsätt det omväxlande med mjölk, smör och ev. bittermandel arom. Häll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen i 175 grader i 25 minuter.
- 3** Gör under tiden glasyren. Blanda ingredienserna i en kastrull, gärna med tjock botten. Värm massan försiktigt under omrörning tills smeten tjocknat. Bred glasyren över kakan.
- 4** Sätt in kakan i mitten av ugnen och grädda ca 15 minuter till, tills glasyren fått lite färg.