



Sverigekaka

Ingredienser

Sockerkaka:

3 Ägg

3 dl Socker

3 dl Vetemjöl

2 tsk Bakpulver

1 dl kokhett Vatten

Fyllning:

125 gram Margarin

1 dl Mjök

4 tsk Vaniljsocker

Florsocker att pudra över

Gör så här

Sockerkaka:

Vispa ägg & socker pösigt, blanda i vetemjöl & bakpulver. tillsätt vatten & grädda i 175 grader 45-50 minuter. Jag brukar grädda i springform med löstagbar botten.

Fyllningen (görs efter ca 30 minuter)

Smält smöret, tillsätt mjök & koka ca två minuter (krämen ska tjockna lite)

Tillsätt vaniljsockret. Låt krämen svalna lite.

När kakan är färdig & lite avsvälnad men fortfarande varm så ska den delas i två bottnar. Bred ut krämen & lägg ihop kakan.

Pudra över florsocker när kakan kallnat.

Förvaras i kylskåp.

BeaTris

över 2 månader



Källa: Eget Foto

Uppladdad av: [BeaTris](#)