

Oppskrift

Tekake med sukker og kanel - likevektskake



1

Sett ovnen på 180 °C. Pisk smør og sukker hvitt og luftig. Visp inn ett og ett egg. Sikt i mel og bakepulver og vend til akkurat blandet.

2

Smør en liten langpanne eller springform (ca. 17 x 27 cm) eller dekk den med bakepapir. Hell i røren og dryss overflaten godt med sukker og kanel. Stek i ovnen i 30-35 minutter. Avkjøl helt.

Tips til fyll:

Du kan tilsette frukt og bær, f.eks. eplebiter, pærebiter, rabarbra eller blåbær ved å drysse over biter på toppen av kaken før den stekes.

Du kan også røre inn 2 ss kakaopulver i røren for en sjokoladevariant.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Miljø 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Prior Egg

4 stk

Smør, romtemperert

255 g

Sukker	225 g
--------	-------

Hvetemel	255 g
----------	-------

Bakepulver	1,5 ts
------------	--------

Sukker og kanel	til topping
-----------------	-------------