



Vallmokaka med lingon och citron

Kock: **Frida Lund** Tid: **35 min** Portioner:



Härligt syrlig vallmokaka med citron och lingon.



INGREDIENSER

125 gram rumsvarmt smör
2 matskedar finrivet citronskal
1 teskedar salt
2,5 deciliter socker
3 ägg
3 deciliter vetemjöl
1,5 teskedar bakpulver
1 deciliter ricottaost
3 matskedar färskpressad citronjuice
3 matskedar blå vallmofrön
1 deciliter lingon

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa ihop smöret med citronskal och socker tills det blir poröst och gå sedan i med ett ägg i taget medan du vispar vidare.
- 2** Blanda mjöl, salt och bakpulver i en egen lite bunke. Vänd ner mjölblandningen i äggvispet.
- 3** Tillsist i med ricotta, citronsaft, vallmofrön och lingon. Häll över smeten i formen och grädda i mitten av ugnen i 30-35 minuter.