



Saftig saffranskaka med vit choklad

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **30 min** Portioner: **6**

Älskar denna saffranskaka! Perfekt att göra om man vill bjuda på fika och behöver göra något enkelt och snabbt. Den är dessutom jättesaftig och god eftersom den är bakad med filmjöl.

Perfekt till julfikat! En saftig och god saffranskaka med vit choklad. Älskar denna kombo.



INGREDIENSER

Saftig saffranskaka med vit choklad

85 gram smör
0,5 gram saffran (1 påse)
1 ägg
1,5 deciliter socker
2 deciliter vetemjöl
2 teskedar bakpulver
1,5 teskedar vaniljpulver
1 kryddmått salt
1,5 deciliter filmjök
75 gram vit choklad, finhackad



GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att sätta ugnen på 175°C. Smörj och bröa en form, 20 cm. Om du använder en större form kan du dubbla ingredienserna.
- 2** Smält smöret och blanda ner saffran. Vispa ägg och strösocker ljust och fluffigt.
- 3** Blanda de torra ingredienserna för sig i en bunke och vänd sedan ner i äggsmeten.
- 4** Tillsätt filmjök och det smälta smöret med saffran och rör om till en jämn smet. Blanda ner hälften av den hackade vita chokladen.
- 5** Häll upp i formen och strö över resten av den vita chokladen. Grädda kakan mitt i ugnen i 25-30 minuter. Använd en sticka och se om kakan är färdigbakad.
Tag ut och låt svalna en aning innan du tar bort formen. Puddra på lite florsocker för en extra fin och snöig känsla.