



Kardemummakaka i långpannan

Kock: **Karin Walker** Tid: **50 min** Portioner: **25 bitar**



Det här är en enkel och god vardagskaka som räcker till många!

Ibland är det gott med en "vanlig" kaka utan glasyrer och topping och godisgrejer!



INGREDIENSER

200 g smör
12 dl vetemjöl
4 tsk bakpulver
4 tsk stött kardemumma
4 dl strösocker
2 ägg
4 dl mjölk
Garnering
4 msk pärlsocker
4 msk hackad mandel

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader, smält smöret och lägg ett plåtpapper i en långpanna.
- 2** Blanda alla torra ingredienser i en bunke.
- 3** Rör sedan ner ägg och mjölk till en slät smet och rör sist ner det smälta smöret.
- 4** Tippa smeten i långpannan, strö över pärlsocker och hackad mandel och grädda kakan i ca 35 minuter. skär i bitar när kakan kallnat.