



God gammeldags sitronkake

Dette er en utrolig god sitronkake laget fra en god gammel oppskrift.
Kaken er myk og saftig og har en frisk og deilig smak av sitron

🕒 40 - 60

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Smør og sukker røres hvitt
- ② Ha i ett egg om gangen, skall av en sitron, bakepulver og mel vekselvis med melk
- ③ Hell kaken i to mindre formkakeformer eller en rund kakeform med 24 cm diameter
- ④ Steketemperatur 150 °C i ca. 45 min
- ⑤ Stryk glasur over kaken før servering

Ingredienser

| | |
|--------|--------------------------------------|
| 300 gr | Norgesmøllene Hvetemel siktet |
| 150 gr | smør/ margarin |
| 3 stk | egg |
| 300 gr | sukker |
| | skall av 1 sitron |
| 2 dl | melk |
| 2 ts | bakepulver |

Glasure

melis og sitronsaft

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Norgesmø
llene
Hvetemel
siktet