

Snoddaskaka

INGREDIENSER

Till kakan:

- 2 st ägg
- 3 dl strösocker
- 150 gram smör
- 1 dl mjölk
- 4 dl vetemjöl (gärna special)
- 2 tsk bakpulver
- 1 msk vaniljsocker
- 4 msk kakao

Glasyren

- 4 msk kakao
- 4 dl florsocker
- 75 gram smör
- 0,5 dl kallt kaffe
- 1 msk vaniljsocker
- 2 dl Strössel

Betyg:

GÖR SÅ HÄR

1. 1. Smält smöret & låt svalna något. Vispa ägg + socker poröst. Blanda vetemjöl, bakpulver, kakao & vaniljsocker i en skål och vänd ner i äggsmeten. Tillsätt smöret + mjölken och rör om försiktigt.
2. 2. Häll smeten i en smord långpanna eller klädd med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen 175 grader ca 30min.
3. 3. Till glasyren; Smält smöret i en kastrull. Blanda ner resten av ingredienserna och rör till en slät smet. Bred ut på kakan när den svalnat. Garnera med strössel!