

Äggfallet

Snilleblixtsockerkaka

Ett bra sätt att använda de ägg som inte gick sönder i Äggfallet är att baka sockerkaka och ha saftkalas. Här är ett recept på en god gammaldags sockerkaka.

2 ägg

3 dl strösocker

1,5 dl mjölk eller grädde

3 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

3 msk smält smör

Vispa ägg och socker tills smeten blir fluffig och nästan vit. Vispa ner grädden/mjölken. Tillsätt vetemjöl och bakpulver och rör om tills smeten är slät och fin. Häll till sist i det smälta smöret och rör om.

Häll sockerkakssmeten i en smord och bröad form. Grädda i 225 grader.

LYCKA TILL!

