



Kanel och lingonkaka

Ingredienser

3 dl vetemjöl, (180 g)
2 msk strösocker
125 g smör
1 st äggula

Fyllning:

3 st ägg
2 dl strösocker
2 dl vispgrädde
2 msk vetemjöl
1 tsk vaniljsocker
2 tsk kanel
1 dl lingonsylt

Garnering:

lingon
1 msk florsocker

Tillagning

En härlig kaka med krämig fyllning och smak av lingon.

1. Hacka ihop mjöl, socker och smör till en grymig massa. Tillsätt äggula och arbeta ihop till en deg.
2. Tryck ut den i en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diam. Låt vila i kylan ca 30 minuter.
3. Sätt ugnen på 200°.
4. Vispa ägg och socker pösigt. Rör i resten av ingredienserna till fyllningen. Häll den i pajformen.
5. Grädda på nedersta falsen ca 40 min. Låt kakan kallna.
6. Garnera med lingon och sikta över florsocker vid serveringen.