



Leksandskaka

Ingredienser 12 bitar

| | |
|--------|--------------------|
| 125 g | smör |
| 2,5 dl | strösocker |
| 7,5 dl | vetemjöl, (450 g) |
| 2 tsk | bakpulver |
| 2 tsk | nystött kardemumma |
| 1,5 dl | russin |
| 3 dl | mjök |

Garnering

| | |
|--------|-----------|
| 1 nypa | pärsocker |
|--------|-----------|

Tillagning

Från Monica har vi fått ett recept på en god och lättbakad kaka. Någonting mellan mjuk kaka och vetekaka. Det är ett gammalt recept. Den innehåller inga ägg men russin gör den saftig och god ändå. Perfekt till sommarens nykokta saft.

1. Sätt ugnen på 175°. Klä en liten långpanna 25x35 cm med ett bakplåtspapper.
2. Rör smör och socker pösigt. Blanda mjöl, bakpulver, kardemumma och russin. Tillsätt mjölblandningen och mjölken och rör samman till en smet.
3. Bred ut smeten i långpannan och strö över pärsocker. Grädda i nedre delen av ugnen ca 35 minuter. Känn med sticka att kakan är torr.