



## Saffranskaka

### Ingredienser 12 bitar

200 g	smör, eller margarin
1 paket	saffran, (á 0,5 g)
1 st	sockerbit, eventuellt
2 st	ägg
3 dl	strösocker
2,5 dl	mjök
4 dl	vetemjöl
2 tsk	bakpulver
1 nypa	florsocker, ev vid servering

### Tillagning

---

Baka två när du ändå är i gång, spara den ena i frysen.

1. Sätt ugnen på 175°.
2. Smörj och bröa en slät, rund form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.
3. Smält matfettet, låt svalna.
4. Stöt saffranet i en mortel, gärna med en sockerbit.
5. Vispa ägg och socker poröst. Tillsätt saffran, matfett och mjök. Blanda mjöl och bakpulver och rör ner det i smeten.
6. Häll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen ca 45 min.
7. Sikta ev över florsocker när kakan ska serveras.