

Gammeldags formkake

250 g farin
200 g smør

2 egg
2 dl melk
300 g hvetemel
2 ts bakepulver

Mandel- eller sitrondråper

Fremgangsmåte:

Smør og farin røres hvitt.
Tilsett ett og ett egg om gangen.
Ha i mel (+ bakepulver) og melk vekselvis.
Mandeldråper eller sitrondråper etter smak.
Hell røren i smurt og strødd form.
Strø over med farin og kanel.

Stekes i 175-180 grader i ca 45 min.

Innsendt av: Elbjørg Kvannli (2007)