



BAKA

Tuppkaka

Kock: **Karin Walker** Tid: **25 min** Portioner: **10**

Det här är den snabbaste kaka du kan göra och gillar du mazariner och kladdkaka då är du hemma!



Det finns en sägen om den här kakan och om den är sann det vet jag inte men en "spelekvinnna" har berättat den för mig.

Vid Hälsingekusten bakades kakan när männen kom från havet och kvinnorna såg båtarna vid Tuppens fyr. Eftersom kakan var snabbakad så var den klar när männen gick iland.

INGREDIENSER



3 dl mjöl
3 dl socker
3 st ägg
6-7 droppar bittermandelolja
50 g kallt smör
1 dl hackad/flagad mandel

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader och smörj eller klä en springform (ca 24 cm) med plåtpapper.
- 2** Blanda ihop mjöl, socker, ägg och bittermandel till en tjock smet och fördela den i formen.
- 3** Hyvla det kalla smöret över kakan, strö över mandel och grädda kakan i 15-18 minuter.
- 4** Det blir en ljus kaka som kan verka undergräddad när man tar ut den, den är kladdig i mitten och ljuvligt mjukseg. Hoppas du gillar den!