



Apelsinkaka

Kock: **Roy Fares** Tid: **60 min** Portioner: **12**



En mycket god variant på mjuk sockerkaka med en härlig smak av apelsin. Det bästa är att den är så lätt att göra.



INGREDIENSER

4 dl vetemjöl
0.5 tsk salt
1 msk bakpulver
3.75 dl strösocker
1.25 dl mjök
1.25 dl apelsinsaft (+ zest från två apelsiner)
1.25 dl vegetabilisk olja
1 st ägg

GÖR SÅ HÄR

1 Sätt ugnen på 170 grader. Smörj och mjöla en rund sockerkakform, 23 cm diameter och 10 cm djup, noggrant.

2

Blanda vetemjöl, salt, bakpulver och strösocker i en bunke. I en annan bunke vispar du lite lätt mjölk, apelsinsaft, vegetabilisk olja och ägg.

3

Blanda sedan i de torra ingredienserna och arbeta ihop till en smet.

4

Häll smeten i formen och grädda mitt i ugnen på 170 grader i 45-50 minuter, gör stickprov.

5

Ta ut kakan och låt den svalna 10 minuter i formen innan du vänder den på ett galler.