BAKA

Klassisk sockerkaka

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **50 min** Portioner: **1**

50

Saftig sockerkaka som kan smaksättas på många olika vis. Det här är en klassisk variant med citron och vanilj. Tänk på att vispa ägg och socker riktigt vitt och pösigt för ett lyckat resultat.

INGREDIENSER

3 st stora ägg
2 dl strösocker
3 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
100 gram smör
1 dl mjölk 3%
1 st vaniljstång
0.5 st citron, rivet skal
Till formen
25 gram smält smör
1 dl ströbröd

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna.
3. Hetta upp mjölken tillsammans med vaniljstång och frön i en kastrull. Ställ åt sidan och låt stå och dra en stund.
4. Vispa ägg och socker riktigt pösigt med elvisp eller i hushållsassistent, ca 10 minuter.
5. Ta upp vaniljstången ur mjölken. Smält smöret och rör ner i mjölkblandningen tillsammans med citronskalet, blanda med äggvispet.
6. Blanda vetemjöl och bakpulver noggrant och sikta ner i smeten. Det är viktigt att mjölet vänds ner försiktigt.
7. Pensla en sockerkaksform, 1,5-2 liter, med smält smör och bröa med ströbröd. Häll smeten i formen.
8. Grädda sockerkakan mitt i ugnen ca 30 minuter. Prova med en sticka, den ska komma ut torr, då är sockerkakan klar.
9. Ta ut ur ugnen och låt svalna något innan den stjälps upp på fat.