



## God gammeldags sitronkake

Dette er en utrolig god sitronkake laget fra en god gammel oppskrift.  
Kaken er myk og saftig og har en frisk og deilig smak av sitron

🕒 40 - 60

👩‍🍳 ENKEL

### Slik gjør du

- ① Smør og sukker røres hvitt
- ② Ha i ett egg om gangen, skall av en sitron, bakepulver og mel vekselvis med melk
- ③ Hell kaken i to mindre formkakeformer eller en rund kakeform med 24 cm diameter
- ④ Steketemperatur 150 °C i ca. 45 min
- ⑤ Stryk glasur over kaken før servering

# Ingredienser

300 gr	<b>Møllerens Hvetemel siktet</b>
150 gr	smør/ margarin
3 stk	egg
300 gr	sukker
	skall av 1 sitron
2 dl	melk
2 ts	bakepulver

## Glasure

melis og sitronsaft

Produkter du kan benytte til  
denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet