

Sítrónukaka

Af gottimatinn.is

Innihald

200 g brætt smjör

3 egg

3 ½ dl sykur

2 tsk vanilla

3 dl hveiti

1 ½ stk sítróna, börkur og safi

Aðferð

- 1) Stilltu ofninn á 175°
- 2) Taktu til form, smyrðu það eða tylltu í það bökunarpappír
- 3) Settu smjör í pott og láttu það bráðna. Taktu það til hliðar
- 4) Þvoðu sítrónuna, rífdðu börkinn og kreistu safann
- 5) Þeyttu sykur og egg þar til létt og ljóst
- 6) Blandaðu næst vanillu og hveiti saman við og síðan sítrónuberki og safa
- 7) Síðast hellir þú smjörinu saman við deigið, hellir því í form og bakar kökuna í 20-30 mín.
- 8) Láttu kökuna kólna áður en þú stráir flórsykri yfir hana og berð fram