

Sockerkaka Castors:

75g smält smör

2 dl socker

2 ägg

3 dl vetemjöl

1,5 tsk bakpulver

1.5 tsk vaniljsocker

1 dl mjölk

(rivet skal från ½ citron + citronsaften)

1. Sätt ugnen på 175 °C
2. Smält smöret
3. Pensla kakformen med lite av det smälta smöret
4. Häll ströbröd i formen och ströa hela formen
5. Vispa ägg och socker pösigt i bunke'
6. Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker i en liten skål. Rör om noga och rör ner blandningen i smeten.
7. Blanda mjölken med resten av det smälta smöret och rör ner blandningen i smeten.
8. (Häll i citronsaften och det rivna skalet)
9. Häll smeten i formen och grädda kakan i ugnen i 35 minuter i undre delen av ugnen.