Citronkladdkaka

sön, 06/04/2014 - 18:40 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.1414
Har bakat en citronkaka att ta med till stugan om jag får oväntat besök. Den blev ruggigt god och kan varmt rekommenderas, alt komma på kaffebesök i stugan. 

Citronkladdkaka, 24 bitar
1 bit (3 pp/port)

Botten:
2,5 dl vetemjöl
1,5 msk strösocker
2 krm salt
125 g kylskåpskallt smör

Fyllning:
3 ägg
2 dl strösocker
0,5 dl vetemjöl
2 tsk vaniljsocker
finrivet skal av 2 citroner
1,25 dl nypressad citronsaft (c:a 2 citroner)
Ev florsocker till pudring

Botten: Sätt ugnen på 200 grader. Blanda mjöl, socker och salt med smöret. Matberedare är att föredra. Klä en liten ugnsform med bakplåtspapper. Tryck ut degen i botten och grädda c:a 10 min tills botten fått lite färg.

Fyllning: Rör ihop ägg och socker till fyllningen. Vispa ner mjöl och vaniljsocker och därefter citronskal och citronsaften. Häll den lösa smeten i formen och grädda ytterligare c:a tolv minuter tills kakan stannat, men fortfarande är lite kladdig. Låt svalna och skär sedan i mindre rutor. Pudra ev med florsocker innan servering (inte inräknat i pp-värdet).

Låt smaka!!

Källa: op.se e-tidning 140406

Källa till webbadress: http://xn--din-rna.se/blogg/citronkladdkaka

Länkar:
[1] http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept