

Ostkaka på keso

mån, 13/11/2017 - 21:27 ☐ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

Veckans mattips, v.1746

Nu var det längesedan jag lade ut något recept, men här kommer en ny mellisfavorit. Skulle kopiera receptet till några kollegor och tänkte att då är det lika bra att lägga det här. 😊

Ostkaka på keso, 4 port

1 port (? pp/port)

400 g keso

1/2 (32 g) dl mandel

1/2 dl strösocker

1/2 dl vetemjöl

2 ägg

2 dl mjölk (3 %)

Sätt på ugnen 175 grader.

Skålla och hacka mandeln grovt.

Vispa ägg och socker.

Blanda i mjöl, mjölk, keso och mandel.

Häll smeten i en vid smord ugnssäker form.

Grädda i mitt av ugnen c:a 45 minuter.

Servera ostkakan ljummen med 1-2 dl bär eller sylt.

Låt smaka!!

Källa: *Vårdguiden, Stockholms Läns Landsting*

Källa till webbadress: <http://xn--din-rna.se/blogg/ostkaka-p-keso>

Länkar:

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