

CASTORS KAKA

75 g smält smör eller margarin
2 dl socker
2 ägg
3 dl vetemjöl
1 ½ tesked bakpulver
2 teskedar vaniljsocker
1 dl mjölk
(ströbröd till formen)



1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Smält smöret på svag värme i en kastrull.
3. Pensla kakformen med lite av det smälta smöret.
4. Häll ströbröd i formen och skaka försiktigt så att det fastnar överallt. Det är viktigt att smörja och bröa noga annars kan kakan fastna i formen.
5. Vispa ägg och socker i en bunke, helst med en elvisp, så att det blir vitt och pösigt.
6. Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker i en liten skål. Rör om noga och blanda det i smeten.
7. Blanda mjölken med resten av det smälta smöret och rör ner blandningen i smeten.
8. Häll smeten i formen och grädda kakan i cirka 35 minuter i den nedre delen av ugnen.