



Godaste sockerkakan

Ingredienser

- 250 g smör eller margarin, rumstempererat
- 4 dl strösocker
- 4 ägg
- 1 msk vaniljsocker
- 5 dl vetemjöl (ca 310g)
- 2 tsk bakpulver
- 1 dl vätska, vatten, apelsinjuice eller konjak

Instruktioner

1. Ställ fram smöret så det blir rumsvarmt.
2. Sätt ugnen på 175°C.
3. Vispa rumsvarmt smör och socker pösigt, gärna med en elvisp.
4. Tillsätt äggen under vispning, ett i taget.
5. I en separat skål, blanda vetemjöl, vaniljsocker, och bakpulver. Rör ner de torra ingredienserna i smeten. Tillsätt vätskan och rör om till en jämn smet.
6. Smöra och bröa en rund eller rektangulär form och tillsätt smeten.
7. Grädda i nedre tredjedelen av ugnen på på 175°C i ca 55 minuter, tills att sockerkakan är genomgräddad.
8. Färdigt! Ta ut och låt svalna.

Variation

Smaksätt med rivet skal av 1 apelsin eller 1 citron. Strö ev. flagad mandel över. Eller pensla smält blockchoklad över när kakan kallnat.

Muffins

Om man väljer att göra muffins istället för sockerkaka: 40 st som gräddas i ca 30 minuter i ugn