

Björnakaka

Skrivet av Helena
2015-01-05 06:48 -

En god mjukkaka kan vara bland det godaste som finns att ta fram när det är fikadags. Å att den dessutom är fylld med en god smörkräm gör ju inget, eller hur?!



Smält smöret och låt det svalna. Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Rör ner de torra ingredienserna ingredienserna. Rör ner det avsvalnade smöret och mjölken.

Grädda i ugn i 175° 45 minuter i en smord och bröad springform. Låt kakan kallna.

Björnakaka

Skrivet av Helena
2015-01-05 06:48 -



Tårter och smör till Bred fyllning Bön så smaka de ingredienser till fyllningen. Dela kakan i två delar

Björnakaka

Skrivet av Helena
2015-01-05 06:48 -



Lägg på lock och sikta florsocker över.

Björnakaka

Skrivet av Helena
2015-01-05 06:48 -



Skärning och plattning? du [här](#)!