

# Alt-i-ett sukkerbrød



PERSONER



TILBEREDINGSTID



STEKETID



LETT



FLEKSIVISP



2  
KAKEFORMER



BAKEPAPIR

## INGREDIENSER:

### ALT-I-ETT SUKKERBRØD

- 225g selvhevende mel
- 1ts bakepulver
- 225g strøsukker
- 225g myk margarin
- 4 egg
- Syltetøy til fyll
- Pisket krem til fyll

## SLIK GJØR DU:

### ALT-I-ETT SUKKERBRØD

1. Sett ovnen på 180°, 350F°, gassmerke 4. Smør en kakeform med litt olje eller margarin.
2. Legg en sirkel med bakepapir i bunnen av to kakeformer og smør papiret.
3. Putt alle ingrediensene i blandeollen.
4. Fest fleksivispen og bland til du blandingen er lys og luftig.
5. Fordel blandingen i de to formene med en slikkepott, og glatt overflaten.
6. Putt dem i ovnen i 20-25 minutter. Ikke glem å bruke grytekluter.
7. Når kakene er ferdig vil de ha skrumpet litt fra sidene i formen. Trykk lett på toppen av kaken med fingeren. Når kakene er ferdig vil de "poppe" tilbake.
8. Sett kakene til kjøling på rist.
9. Når kakene er avkjølt smører du først et lag syltetøy på den ene, så et lag krem, og plasserer jordbær langs kanten av kaken.
10. Sett på plass den andre kaken og dryss med melis før servering.