

Mehtaps favoritkage

Ingredienser:

2.5 dl. solsikkeolie / raspolie
2.5 dl. mælk
300 gr. sukker
200 gr. mel
3 æg
2 tsk. bagepulver
2 tsk. vaniljepulver
50 gr. majs mel
50 gr. kokosmel (kan erstattes
med kakao)
1.5 dl. valnødder
1.5 dl. hasselnødder



Bland mælk og sukker sammen i en skål. Mel, bagepulver, vaniljepulver, majs mel, kokosmel og hakkede nødder blandes sammen i en anden skål. Æg piskes sammen og blandes derefter med olie. Mælkemassen røres i og til sidst tilsættes melblandingen.

En bradepande smøres med smør (der kan også bruges bagepapir) og den flydende masse hældes i. Kagen sættes i en forvarmet ovn på 200 grader i 30 – 45 min.