

Recept från Sven o Pias samling

Ingers dumlekaka

En lättgjord och god kolakaka som kan ersätta en tårbit ibland

Tag fram alla ingredienserna i god tid och sätt ugnen på 175 °C.

Kakan:

200 gr smör eller margarin

1 dl strösocker

3 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

ca 16 dumlekolor

Aluminiumformar typ mazarin eller muffins

Förberedelser:

Mät upp och blanda mjöl, socker och bakpulver.

Beredningen:

Smält matfettet och häll ner i en bunke. Tillsätt de torra ingredienserna. Rör smeten slät. Lägg en kola i varje form och skeda över smeten.

Grädda ca 15 min mitt i ugnen.

Tips:

Kakan kan piffas upp genom att serveras med lite vispad grädde eller vaniljglass.