

Baka baka liten Silviakaka





Finns det något godare än hembakat fikabröd? Den här Silviakakan är ljuvlig och enkel att förbereda. Den går även att göra i en stor långpanna (30x40 cm). Då gör du bara dubbel sats.

Om den blir bullig på mitten är det bara att du skär av toppen och jämnar till den innan du breder på glasyren.

Silviakaka

2 ägg
2 dl socker
1 dl vatten
2 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver

Glasyr
75 g smör
1 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker

1 äggula
riven kokos

Vispa ägg och socker pösigt. Häll i vattnet och vispa till snabbt. Häll i mjölet och bakpulvret och rör om. Häll smeten i en smord och bröad kakform. Sätt in i ugnen på 175 grader, ca 30 minuter.

Under tiden rör du i hop glasyren i en liten kastrull på låg värme. När kakan är färdig häller du den över kakan och strör över kokosflingor.