

Rosenkaka

INGREDIENSER

12 portioner/st.

2 st	<u>ägg, stl L</u>
2 dl	<u>strösocker</u>
2 tsk	<u>bakpulver</u>
2 tsk	<u>vaniljsocker</u>
4 dl	<u>vetemjöl</u>
50 gram	<u>smör</u>
1 dl	<u>mjolk</u>
0,5 dl	<u>rosenvatten</u>

Glasyr/topping

2 dl	<u>florsocker</u>
1 msk	<u>rosenvatten</u>
1 krm	<u>röd hushållsfärg</u>
	<u>kokosflingor</u>



GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader. Smörj en sockerkaksform och bröa med kokosflingor.
2. Smält smöret och tillsätt mjölken och rosenvattnet.
3. Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker, rör ner i äggblandningen varvat med det smälta smöret. Rör tills smeten blir jämn och häll i sockerkaksformen.
4. Grädda mitt i ugnen i ca 40 minuter, känn med sticka så inte kakan blir för torr.
5. Ta ut kakan, låt svalna lite innan den stjälpes upp.

6. Blanda till glasyren och toppa kakan med, låt stelna lite.