

PÅSKRECEPT *Citronkaka*

En härligt krämig, sötsyrlig och alldeles oemotståndlig citronkaka. Perfekt som dessert till påskmiddagen eller till en vardagsfika, där kakans vaniljgula färg och pigga smak blir ett uppfriskande och uppskattat inslag.

Ingredienser:

150 g smör

1 st citron (eko)

2 st ägg

2 dl strösocker

1 tsk vaniljsocker

1,5 dl vetemjöl

2 msk blå vallmofrön

Ströbröd och smör till ugnformen

Garnering: 1 msk florsocker



Gör så här:

1. Sätt ugnen på 150° (över- och undervärme).
2. Smält smöret i en kastrull.
3. Smörj och bröa en rund springform med löstagbar botten, cirka 20 cm i diameter.
4. Tvätta av citronen och riv det yttersta citronskalet på ett rivjärn – undvik att få med det vita.
5. Skär citronen mitt itu och pressa ur saften med en citruspress.
6. Vänd ner det rivna citronskalet och citronsaften i det smälta smöret.
7. Knäck äggen i en bunke och tillsätt strösocker samt vaniljsocker. Vispa med elvisp tills smeten blir fluffig och jämn.
8. Vänd ner vetemjölet och vallmofröna i bunken med ägg- och sockersmet. Vispa till en jämn smet.
9. Häll smeten i ugnformen och grädda mitt i ugnen (150°) i cirka 30 minuter.
10. Låt kakan svalna. Pudra över florsocker innan servering. Njut!

TIPS: Välj gärna ekologiska ingredienser till hela receptet, men särskilt citronen bör vara ekologisk då man använder skalet.