

Lakridskage

Fra Hans Foldager, d. 23/9 2015 i Rottehullet

240 g blødt smør
4 dl sukker
4 æg
2-3 dl sødmælk
6 dl hvedemel
3 tsk bagepulver
2 tsk vanilje
3 spsk lakridspulver

Sådan

Pisk smør og sukker sammen til luftig masse.
Tilsæt æg et af gangen og pisk godt ind imellem.
Tilsæt mel og mælk og pisk.
(Si tør delene inden iblandingen !)

Hæld i en smurt springform og bag den ved 180 grader i 30-40 min.

Kan udvikles med evt. smør crem og marcipan.

Hilsen Hans.