

Sockerkaka (1½ lit)

2	ägg
2 dl	socker
50 g	margarin
1 dl	mjök
2 ¼ dl	vetemjöl
1 msk	vaniljsocker
1 ½ tsk	bakpulver

- Sätt ugnen på 175° C
- Vispa ägg och socker pösigt.
- Smält margarinet och tillsätt mjölken. Rör ner blandningen i äggsmeten.
- Blanda mjöl, vaniljsocker och bakpulver och rör försiktigt ner det i smeten. Häll smeten i en smord och bröad form (ca 1 ½ liter).
- Grädda på nedersta falsen i ca 35 min. Låt kakan stå något innan den stjälpes upp.

Sockerkaka (2 lit)

3	ägg
3 dl	socker
100 g	smält margarin
1 dl	mjök
4 dl	vetemjöl
2 tsk	bakpulver

- Sätt ugnen på 175° C
- Vispa ägg och socker pösigt.
- Blanda mjöl och bakpulver.
- Blanda ner mjöl och mjök och smält margarin varvvis i äggsmeten.
- Häll smeten i en smord och bröad form (ca 2 liter).
- Grädda på nedersta falsen i ca 40 min. Låt kakan stå något innan den stjälpes upp.