

Glaserad sötpotatiskaka med kanel!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Glaserad sötpotatiskaka

8 port.

Ingredienser:

7 dl mjöl
1/2 tsk muskot
1/4 tsk salt
2 dl socker
4 tsk bakpulver
4,5 dl kokt sötpotatis
3,5 dl mjölk
2 ägg, vispade
2 tsk vanilj
1 dl smör, smält
ströbröd och smör
till formen

Topping:

1 dl smör, mjukt
1 dl farinsocker
1 msk mjöl
1 msk kanel

Glasyr:

2 dl florsocker
2 msk mjölk
1 tsk vanilj
1 dl hackade pekannötter

Gör så här:

Värm ugnen till 175 grader. Smörj och bröa en bakform, ca 20x30cm. Skala och skär sötpotatisen i mindre bitar, koka dessa tills de blivit mjuka. Blanda mjöl, socker, salt, bakpulver och muskot med en gaffel i en stor skål. Mixa den kokade sötpotatisen och mjölk slätt i en annan skål. Tillsätt vispade ägg och vanilj, blanda. Tillsätt långsamt mjöl till sötpotatisblandningen, blanda försiktigt. Rör sakta ner det smälta smöret i smeten tills väl blandat. Häll smeten i bakformen.

Topping

Blanda ihop alla ingredienserna till toppingen. Droppa ut den jämnt över smeten och smeta ut den med en kniv. Grädda kakan i 35-40 minuter.

Glasyr

Blanda ingredienserna till glasyren. Glasera kakan medan den fortfarande är varm.