

## Glaserad sötpotatiskaka med kanel! 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.. Håll 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.



## Glaserad sötpotatiskaka med kanel! 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.. Håll 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.



## Glaserad sötpotatiskaka med kanel! 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.. Håll 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.



## Glaserad sötpotatiskaka med kanel! 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.. Håll 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.

