

Yuzu-kaka med saffran!



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



Yuzu-kaka med saffran

10 bitar

Ingredienser:

120 g smör
1,5 dl socker
3 dl vetemjöl
3 st ägg
1 dl mjölk
1 tsk bakpulver
1 msk yuzu, skalet
0,5 tsk saffran
1 dl yuzu, saften
1 tsk salt
Glasyr
0,5 st apelsin, saften
2 msk florsocker
mynta

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C. Smörj en form med smör.

Vispa smör och socker poröst. Blanda mjöl, bakpulver och salt och rör ner i smeten. Tillsätt ägg, yuzu och mjölk. Häll smeten i formen och grädda i ugnen i 30-35 minuter. Låt svalna.

Blanda glasyren och ringla över kakan. Toppa med mynta.