

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.



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.



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.



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.

