

# Funell cake

## Frityrolja

**5 dl Vetesmöl**

**1 tsk Bakpulver**

**½ tsk Salt**

**10 g Vaniljsocker**

**2 st Ägg**

**¾ dl Strösocker**

**3 dl Mjök**

**Florsocker**



Gör så här:

Värm upp oljan till 180 grader.

Blanda alla torra ingredienser i en bunke.

Vispa ägg, strösocker och mjök lite lätt.

Blanda i de torra ingredienserna

och arbeta ihop det till en slät och fin smet med en handvisp.  
ställ åt sidan.

Fyll en spritspåse.

För spritspåsen över oljan i cirklar

så att det rinner ner smet i frityroljan.

Lägg för fingret på hålet när du har tillräckligt med smet.

Friteras tills den är gyllenbrun,

vänd på den och samma sak på andra sidan.

Lyft upp,

låt rinna av och servera omgående.