

Sockerkaka

100 gr	Smält smör
1.5 dl	Vatten
2	Ägg
3 dl	Socker
3 dl	Mjöl
2 tsk	Bakpulver
3 tsk	Vaniljsocker

Ugn 175° Ca: 40-50 minuter

Smält smöret i en kastrull

Häll på vattnet så smöret blir ljummet

Smörj en form med smör och häll ströbröd i formen

Vispa Ägg och Socker fluffigt

Blanda Mjöl, Bakpulver och vaniljsocker i en skål

Blanda försiktigt ner mjölblandningen

Häll i smörvattnet och vispa till en jämn smet

Tigerkaka

Ta 1 tredjedel av smeten och blanda i kakao

Ringla i kakaosmeten i övriga smeten som du hållt i den smorda formen