

Bärkaka

4 ägg

6 dl strösocker

225 g smält margarin

6 dl vetemjöl

6 tsk vaniljsocker

3 dl bär

Vispa ägg och socker. Tillsätt margarin, mjöl och vaniljsocker och vispa ihop.

Bred ut smeten på bakplåtspapper i en långpanna. Häll över bären.

Grädda kakan på 2:a falsen nerifrån i 200° i ca 20-25 minuter.

Har testat att göra kakan med olika sorters bär och tycker personligen att lingon eller röda vinbär är godast eftersom de är lite mer syrliga och kakan i sig är ganska söt. Fast den är himla god med blåbär också... 😊

//Marika i 42:an