

Lingonkaka med mandelspån

12 portioner 1,5 timmar

Ingredienser

250 g smör
3 dl strösocker
4 ägg
1 dl vispgrädde
100 g mandelmassa
5 dl vetemjöl
1 msk vaniljsocker
2 tsk bakpulver
2 dl lingon
2 dl mandelspån

Gör så här

Sätt ugnen på 180 grader.

Vispa ihop smör och socker krämigt, tillsätt ett ägg i taget under omrörning.

Riv mandelmassan och blanda med grädden. Blanda samman med smörblandningen.

Blanda ihop alla torra ingredienser och rör ihop med smeten.

Häll smeten i en långpanna. Lägg på lingonen och sist mandelspån.

Grädda i mitten av ugnen i cirka 45 minuter.

