

Bodils gode kage:



Hansens opskrifter

2 Æg
300g sukker
100 g smør smeltet
125 g smuttede mandler blendes fint
100 g mel
1 tsk. Bagepulver
1,5 dl. Fløde

Æg og sukker piskes med håndmikser til det er hvidt og skummende



De øvrige ingredienser blandes/røres i sukker-æg massen.



En springform fores i bunden med bagepapir og siderne smøres.



Kagemassen fordeles jævnt i formen.



Bages ved 180° ca. 45 min.
Afkøles og skæres fri formen.

