



# Saffranskaka

Vanlig sockerkaka med tillsats av saffran.

- \* 2 ägg
- \* 1½ dl mjölk
- \* 3 dl socker
- \* ½ gram saffran
- \* 200 gram smör
- \* 4 dl mjöl
- \* 2 tsk bakpulver

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Smält smöret
3. Vispa äggen och sockret
4. Tillsätt saffran, smöret och mjölken
5. Blanda ner mjölet med bakpulvret
6. Häll i bröd form, ca 24 cm i diameter
7. Grädda i nedre delen av ugnen i 45 minuter