

# Hallonkaka i långpanna ca 30 bitar

4 ägg

4 dl strösocker

1 msk vaniljsocker

4,5 dl (470gr) vetemjöl

1 tsk bakpulver

0,5 l hallon (eller 1 paket tinade frysta 250gr)

250gr kylskåpskallt smör

## GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.

2. Lägg bakplåtspapper i en långpanna (ca 45x25cm).

3. Vispa ägg, strösocker och vaniljsocker fluffigt med elvisp.

4. Blanda mjöl och bakpulver. Rör ner i äggsmeten.

5. Bre ut smeten i långpannan.

6. Häll på hallonen och lägg dem jämt över kakan.

7. Hyvla över smöret med en osthyvel.

8. Sätt in kakan mitt i ugnen i ca 35 minuter.

9. Prova med en provsticka eller tandpetare. Sticknan ska komma torr ur kakan. Låt svalna innan den skärs upp.