

## **Le gâteau de Mme Öhrn.**

### ***Ingredienser:***

#### ***Kaka***

2 ägg  
2,5 dl strösocker  
125 g laktosfritt smör  
3 dl vetemjöl  
0,5 msk vaniljsocker  
0,5 msk bakpulver  
0,5 dl laktosfri mjölk  
Ca 200gr äpplen (i bitar)

### ***Gör så här:***

1. Sätt ugnen på 175 grader. Smörj en springform och bröa botten. Sätt bakplåtspapper på kanterna.
2. Smält smöret. Vispa ägg och socker tills det blir pösigt.
3. Tillsätt mjölken och det smälta smöret. Rör om. Blanda de torra ingredienserna och håll ner i smeten.
4. Häll smeten i formen och toppa med äpplen. Grädda i mitten av ugnen i 40 minuter. Kakan ska få en gyllenbrun färg och vara torr om du känner med en sticka.
5. Serveras med fördel ljummen men kan även serveras kall.