



Grahamskake

Ingredienser

- 4 dl hvetemel
- 3 dl grovt sammalt hvete
- 2 dl brunt sukker (Demerara)
- 4 ts bakepulver
- 4 ts ingefær
- 120 g aprikot
- 2 egg
- 2 dl melk
- 1 dl olje



Fremgangsmåte

Bland alle tørre ingredienser og aprikot i en bakebolle. Pisk sammen egg, melk, olje i en annen bolle. Ha væsken i det tørre og rør sammen deigen.

Ha deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 50 min (sjekk med kakenål). Avkjøl litt i formen før kaken hvelves ut.

Tips

"Grahamskake" er kjempefin å fryse.

Se også oppskrift på "Grahamskjeks".

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/grahamskake)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/grahamskake>