

Kakebunn uten egg

Jeg fikk spørsmål fra en av mine fantastiske lesere om jeg hadde en oppskrift på kakebunn uten egg – da de hadde eggalergi i familien. Jeg begynte å søke litt da jeg ikke hadde oppskrift på dette selv, kom det inn flere spørsmål og neste var, at den må være melkefri også...

Mitt søk kom til en oppskrift hos matoppskrift.no – jeg vet ikke om dette er oppskriftens opphav med nå deler jeg den videre og håper dere deler den videre ☐



Jeg satte i gang å bake denne oppskriften, jeg doblet den da jeg også liker ekstra høye kakebunner og hadde den i en 28 cm form. Og den ble kjempebra. Myk og saftig og perfekt som kakebunn for alle med allergi. Denne kan også lages glutenfri og dia – det kan de aller fleste oppskrifter. Bare følg meg davel så skal jeg vise dere hvordan.

Jeg gjengir nå originaloppskriften (jeg laget den med vann og laktosefri melange)

Du trenger av råvarer:

250 gram sukker

250 gram hvetemel

2 ss potetmel

0,5 ts salt

3 ts bakepulver

75 gram smør

2 dl melk

0,5 stk sitron (bruk saften og fin rasp litt skall – det gir en veldig god smak)

Slik baker du denne kakebunnen:

Bland sukker og de 2 melsortene (hvetemel og potetmel), salt

og bakepulver. Smelt smøret, hell melk, sitronsaft og finreven sitronskall i en bolle og ha resten oppi – bland og ferdig ☐

Fyll deigen i en springform 22 – 24 cm og bakes i ca 30 minutter ved 175 grader (min måtte stå i 45 minutter men det var fordi deg dobler oppskriften i en form)

Håper dere liker og deler – og om noen av dere baker denne glutenfri og dia, gi meg en lyd ☐ Vil gjerne se og vise andre

