

Saftig jordgubbs- och mandelkaka

Ingrédients

- 100g mjukt smör
- 20g neutral olja
- 2 ägg
- 170g socker
- 1 tesked vaniljextrakt
- 180g mjöl
- 60g mandelpulver
- 6g bakpulver
- 230g jordgubbar
- 55g mandelflarn
- 20g jordgubbar för dekoration

Préparation

1. Om du letar efter en jordgubbsdessert men vill ändra lite från den klassiska pajen, har du kommit till rätt ställe!
2. Den här jordgubbs-/mandelkakan är snabb att göra, och som ofta kan du anpassa den efter din smak (genom att ta bort bittermandel extraktet om du inte gillar det, ersätta mandelpulvret med hasselnöt eller kokos, ersätta jordgubbarna med hallon.
3.).
4. Utrustning: 22 cm form Ingredienser: Jag använde Norohy vaniljextrakt från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (ansluten).
5. Vispa det mjuka smöret, oljan, äggen och sockret med en elvisp tills blandningen är vit och fluffig.
6. Tillsätt vanilj och bittermandel extrakt (mer eller mindre beroende på din smak).
7. Tillsätt sedan mjölet, mandelpulvret, bakpulvret och saltet.
8. Slutligen, tillsätt skivade jordgubbar.
9. Häll smeten i din smorda kakform (eller ring), lägg till några skivade jordgubbar ovanpå och sedan mandelflarnen.
10. Grädda i en förvärmad ugn vid 175°C i ungefär 35-40 minuter (en kniv som sticks in i kakan ska komma ut torr).
11. Låt svalna, ta sedan ur kakan ur formen och njut!