

# Citronkaka



115 min. 354 kcal SteviaSweet Crystal

## Gör så här

Använd en bakform (ca 23 cm x 8 cm) och smörj med smör

Vispa smöret tills det blir toppigt, tillsätt socker och vispa pösigt. Tillsätt ett ägg i taget och vispa till smeten är ljus. Tillsätt rivet skal från 2 citroner. Tillsätt resten av ingredienserna och rör om väl.

Smörj bakformen och häll i smeten. Grädda i 50–60 minuter i 180 grader.

Låt kakan svalna något, gör sedan hål med en trästicka eller sticknål. Blanda citronsaft och florsocker väl och häll över kakan. Låt kakan svalna helt.

## Ingredienser

Smet:

250 g	rumsvarmt smör
125 g	SteviaSweet Crystal
4	ägg
2	ekologiska citroner
250 g	mjöl
1 tsk	bakpulver
1 krm	salt

Att hälla över:

1 dl	citronsaft
100 g	florsocker

## Näringsvärde per portion

354	kcal
1480	kJ
6.6	g Protein
29	g Kolhydrater
23.7	g Fett