



Fäbodkaka i två varianter

Enligt Karin Sköldmark

12 msk smält margarin
10 dl vetemjöl
4 tsk bikarbonat
9 dl kärnmjök/filmjök
9 dl socker
3 tsk kanel
3 tsk nejlikor

Allt har räknats upp 3 ggr från Karins grundrecept
Så det passar en långpanna

Allt blandas väl, hålls upp i smord långpanna
Gräddas i 160 grader i 20-40 min.

Tfn Karin 0271/214 82

Kärnmjölkskaka från Jämtland

6 dl socker
9 dl vetemjöl
4 tsk bikarbonat
2 tsk kanel
2 tsk enjlikor
6 dl kärnmjök eller filmjök

Alla torra ingredienser blandas väl. Häll i mjölken och rör till en slät smet.
Häll upp i en smord och bröad långpanna.
Grädda i 150-175 grader 45-50 minuter
Servera med lingonsylt och vispad grädde