



BASILSIKUMKAKE

Categoria: Desserts **Tempo di preparazione:** 120 minutter **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 8

- 250 g sukker
- 8 g fersk basilikum
- 6 egg
- 150 ml melk
- 150 ml vegetabilsk olje
- 1 ts vaniljeekstrakt
- 700 g hvetemel
- 2 ts bakepulver
- Melis og noen blader fersk basilikum til å pynte kaken

Basilikumkake er myk, lett og med en delikat aroma.

Den er perfekt til frokost eller te.

Du kan servere den drysset med melis eller litt revet sitronskall.

Vanskelighetsgrad: **Middels**

Pris: **Middels**

Forberedelsestid: **120 minutter**

Porsjoner: **8**

Fremgangsmåte

Ha sukker og basilikum i en blender og kjør til du får et fint pulver.

Knekk eggene i en bolle og pisk i minst 10 minutter til de er veldig luftige.

Tilsett melk, olje og vaniljeekstrakt.

Bland og tilsett deretter siktet mel og bakepulver.

Ha kakeblandingen over i en smurt kakeform kledd med bakepapir og stek i en forvarmet ovn ved 175 °C i ca. 40 minutter.

Når kaken er ferdig, tar du den ut av ovnen, lar den avkjøles og pynter deretter med melis og noen blader fersk basilikum.

