

ØLKAGE

1 hvidtøl
500 g farin
1 tsk. kanel
1 tsk. nelliker
1 tsk. ingefær
1 tsk. natron
500 g mel



Kom farin og hvidtøl i en skål og rør rundt. Tilsæt mel, kanel, nelliker, ingefær og natron. Rør ingredienserne sammen til melet er forsvundet og ikke længere.

Dejen kommes i en lille smurt bradepande.

Bages ved 180° i 30-45 min.

Server ølkagen skåret i skiver.

Tip:

Kom smør på ølkageskiverne, det giver en rigtig god smag.