

Lingonrutor i långpanna

Kakan

8 dl mjöl
3 dl socker
2 msk bakpulver
300 gr smör
2 ägg
4 dl lingonsylt

Topping

100 gr smör
2 dl socker
2 tsk vaniljsocker
3 dl havregryn

Tillredning

1. Blanda samman mjöl, socker & bakpulver i en bunke.
2. Finfördela smöret i mjölblandningen med hjälp av fingrarna/alt blandare.
3. Tillsätt ägg & blanda till en smidig deg.
4. Fördela degen i en bakpappersklädd långpanna.
5. Bred lingonsylt över kakan.
6. Smält smöret i en kastrull & tillsätt socker, vaniljsocker & havregryn.
7. Bred smeten över lingonsylten.
8. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 20 min på 175 grader.

Lycka till!