

## Lakridskage

225 gr smør

450 gr brun farin

3 æg

3 spsk lakridspulver

270 gr mel

1½ tsk bagepulver

Smør og brun farin smeltes i gryde over svag varme, tag gryden af varmen, når smørret er halvt smeltet, og lad det smelte færdig – må ikke være varmere end lillefinger varm, når du kommer resten af delene i. Pisk smørmassen godt med æggene. Tilsæt lakridspulveret og pisk igen. Bland mel og bagepulver, og sigt det i æggemassen og vend det forsigtigt sammen til en ensartet del med en palette.

Lille bradepande 25 x 35 cm. Beklædt med bagepapir og bag kagen i forvarmet ovn 180 gr i 25 min, på midterste rille.