

Tuppkaka från Söderhamn

2 ägg
2 kkp socker
2 kkp mjöl
50 g smör
flisad mandel

Smält smöret i en gjutjärnspanna som kan användas i ugn.
Vispa äggen tillsammans med socker, blanda ner mjölet och slutligen det smälta smöret.
Häll smeten i gjutjärnspannan. Strö över flisad mandel efter smak.
Sätt in i 225 graders ugn och grädda i 17 minuter.

Denna kaka serveras vid alla högtidliga tillfällen i Söderhamn.

Receptet kommer från Barbro Olsson boende på Hamnskär i Söderhamns skärgård.
Mycket god att avnjuta till kaffe eller te.