

Saffransmannakaka

Ingredienser:

2 dl dinkelmannagryn

2 dl strösocker

1½ dl kokosflingor

1 dl dinkelsikt

2 tsk bakpulver

2 tsk vaniljsocker

1 påse saffran

½ -1 dl keso

50 g grovhackad mandelmassa

3 dl mjölk

½ dl smält smör (ca 45 g)

2 ägg

ev en stor näve hackad mandel.

Gör så här:

Blanda alla torra ingredienser i en bunke.

Tillsätt keson, mandelmassan, ev mandel, mjölken, smöret och äggen och rör en ihop en fin smet. Häll smeten i en smord och bröad form med löstagbar botten (använd gärna dinkelmannastället för ströbröd).

Grädda i ugnen i 175 grader, ca 40 minuter.

Njut den gärna ljummen! Om den inte går åt genast (vilket oftast händer), mår den bäst i kylan mellan varven.