

Lyckselekaka

100g	smält smör
3 dl	mjök
1 st	ägg
4 dl	socker
6 dl	vetemjöl
5 tsk	vaniljsocker
3 tsk	bakpulver

Blanda ihop smeten. Smörj en långpanna. Häll i smeten.

Klicka på glasyren.

Glasyr:

200g	smält smör
2 dl	socker
3 dl	havregryn
3 tsk	kanel

Grädda i nedre delen av ugnen 225 grader i 12 -15 minuter.

Hoppas att ni får en trevlig och god fika!