

Glutenfri Citron-Olivoljekaka

Portioner: 10 st

Gräddningstid: ca 35-40 minuter

En saftig citronkaka med djup smak av olivolja – enkel att röra ihop i en skål, utan visp!

Ingredienser

180 g = 3 dl Viljatuotes Durramjöl-
blandning

170 g = 2 dl socker

3 g = 1 tsk bakpulver

3 g = 0,5 tsk bikarbonat

4 g = 1 tsk vaniljsocker

2 g = 0,25 tsk salt

115 g = 1,5 dl olivolja

2 ägg

160 g = 1,5 dl grekisk yoghurt

Saften från 1 citron

Skalet från 1 citron

Yoghurt sås, till servering

100 g = ca 1 dl grekisk yoghurt

1 msk rivet citronskal

35 g = 3 msk socker

Instruktioner

1. Klä botten av en springform Ø 20 cm med bakplåtspapper. Smörj och mjöla formen med durramjölmix.
2. Blanda mjölmix, socker, bakpulver, bikarbonat, vaniljsocker och salt i en stor skål.
3. Vispa ihop olivolja, yoghurt, ägg, citronsaft och citronskal i en annan skål.
4. Sikta ner de torra ingredienserna i de våta och vänd försiktigt till en jämn smet.
5. Häll smeten i formen och jämna till ytan.
6. Baka på 175 °C (nedre delen av ugnen) i cirka 35–40 minuter.
7. Låt svalna helt innan kakan tas ur formen.
8. Servera med citron smakande yoghurt sås.