

Grænlandskaka

1 l léttmjólk

2 kg hveiti (eða eftir þörfum)

2 bréf þurrger

1 dl sykur

3 egg

250 gr smjör/smjörlíki

2 msk salt

½ -1 dós rúsínur.

Ofnhiti 175°C

Aðferð:

1. Velgið mjólkina og stráíð gerinu og sykrinum saman við.
2. Bræðið smjórið og látið saman við.
3. Látið hveiti, salt, egg og rúsínur saman við.
4. Blandið öllu vel saman í skálinni og hnoðið síðan deigið á borði þar til það er orðið slétt og sprungulaust.
5. Látið deigið í pappírsklædda ofnskúffu og bakið í miðjum ofni í u.þ.b 60 mín