

# Östgötska lingonkakor

Varmluftsuugn 175 grader

300 gr smör 4 dl strösocker 2 msk vaniljsocker 2 ägg  
5 dl vetemjöl 2 dl grahamsmjöl eller dinkel fullkorn  
8 dl färska eller frysta lingon 4 msk sirap

Smörj en långpanna 30x30 cm. och bröa med grahamsmjöl.  
Rör smör socker och vaniljsocker smidigt och ytterligare  
En lite stund dock så länge att det blir vitt. Rör ner äggen  
Ett i sänder så att degen blir slät. Blanda mjölsorterna och  
Vänd ner i degen. Tryck ut degen i långpannan och gör en  
1cm hög och 1 cm bred kant runt kanterna. Bred ut lingonen  
Jämt innanför kanten. Ringla sirap över så jämt  
Det går. Grädda på nedersta valsen cirka 30 minuter. Kanske att  
Det tar lite längre stund om du väljer frysta lingon.  
Passa så att kakan får fin färg. Låt kakan svalna och  
Skär i bitar 6x6 cm och dofta över lite florsocker vid  
Servering. Smaklig spis.

