

Tuppkaka från Söderhamn 2 ägg 2 kkp socker 2 kkp mjöl 50 g smör flisad mandel Smält smöret i en gjutjärnspanna som kan användas i ugn. Vispa äggen tillsammans med socker, blanda ner mjölet och slutligen det smälta smöret. Häll smeten i gjutjärnspannan. Strö över flisad mandel efter smak. Sätt in i 225 graders ugn och grädda i 17 minuter. Denna kaka serveras vid alla högtidliga tillfällen i Söderhamn. Receptet kommer från Barbro Olsson boende på Hamnskär i Söderhamns skärgård. Mycket god att avnjuta till kaffe eller te.