

Borghamns mazarinkaka

200 g smör eller margarin

2,5 dl socker

2 ägg

1 msk vaniljsocker

25 sötmandlar

3-4 bittermandlar

3,5 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

1,5 dl mjölk

Rör smör och socker poröst. Tillsätt äggen ett i sänder, sedan vaniljsocker och den malda mandeln. Blanda mjölet med bakpulvret och sikta ner det. Tillsätt därefter mjölken. Häll smeten i smord, bröad form, rymd ca 1,5 liter, grädda i 175 grader 40-50 minuter.