

Vallmokaka

2 ägg

2 dl socker

75 g smält smör eller margarin

1 dl mjölk

$\frac{1}{2}$ dl blått vallmofrö

$2\frac{1}{2}$ dl vetemjöl

$1\frac{1}{2}$ tsk bakpulver

Vispa ägg och socker riktigt pösigt. Rör ner smöret blandat med mjölk och vallmofrö. Sikta sist ner mjölet blandat med bakpulvret. Häll smeten i smord bröad form, ca $1\frac{1}{2}$ liter och grädda i 175 grader ca 40 minuter.