**Hälsoskyddsteamets bästa Hygienkaka**

* 150 gram smör (eller margarin)
* 3 st ägg
* 3 dl strösocker
* 3 dl vetemjöl
* 1,5 tsk bakpulver
* 2 tsk vaniljsocker
* Kokosflingor eller ströbröd att bröa formen med och kanske någon frukt av något slag som du kan lägga i kakan.

**Gör så här:**

1. Tvätta händerna!
2. Sätt ugnen på 175 grader. Plocka fram en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.
3. Smält 150 gram smör och låt det svalna något. Sno lite av smöret och pensla formen med. Häll i ½ dl kokosflingor och se till så det fastnar runt om.
4. Vispa 3 ägg och 3 dl socker pösigt med en elvisp i en bunke.
5. Blanda 3 dl mjöl, 1, 5 tsk bakpulver och 2 tsk vaniljsocker och rör ner i smeten. Därefter hälls det smälta smöret i smeten. Rör tills det går ihop.
6. Häll smeten i den smorda och kokospreppade formen.
7. Valfritt steg: Skala och klyfta äpplen och släng på lite kanel eller ta några plommon och dela och ploppa i smeten.
8. Grädda i ca 35-40 minuter.
9. Låt kakan svalna något och pudra över lite florsocker och avnjut tillsammans!

