

Sandkage.

**Indsendt af: John Malmer
Hugo's Country Køkken.**

**200 g smør eller margarine
200 g mel
200 g sukker
3 æg
1 tsk. bagepulver
revet skal fra 1 citron
saften fra en halv citron**



Smørret eller margarinen skal være blød og den røres sammen med sukkeret.

Æggene røres i **et** af gangen.

Så tilsættes bagepulver, den revne citronskal, citronsaften og til sidst melet.
Det hele røres godt sammen og hældes i en smurt sandkageform.

Sættes i nederste halvdel i en forvarmet ovn ved 160-170 grader i 45 - 50 minutter - kagen skal se gylden ud som på billedet til venstre.

Lad kagen køle af til den kun er lunken før den tages ud af formen