

Squashkage med valnødder

1 bradepande

5 æg

4 dl olie

640 gr. sukker

7½ dl. groft revet squash m. skal

375 gr. mel

½ tsk bagepulver

3 tsk. natron

1½ tsk. salt

3 tsk. vaniljesukker

5 tsk. kanel

1 stor pose grofthakkede valnødder

Alt blandes i nævnte rækkefølge.

Bages 1 time ved 200 grader.

Kagen kan holde sig i dåse i flere måneder

