

# Saftig päronkaka med Hjärtats saffran

## Ingredienser

3 päron  
75 g smör  
1 dl mjölk  
1 g Hjärtats saffran (2 påsar)  
2 ägg  
2 dl strösocker  
3 dl vetemjöl  
1 ½ tsk bakpulver  
2 krm äkta vaniljpulver  
1 ½ dl grovhackade macadamianötter

## Gör så här

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Smörj och bröa en form, ca 1 ½ liter. Skölj och skala päronen, spara gärna stjälken. Skär av päronens botten så att de får en rak yta att stå på.
3. Smält smöret i en kastrull. Häll i mjölk och saffran och låt det svalna.
4. Vispa ägg och socker luftigt.
5. Blanda ihop mjöl, bakpulver och vaniljpulver. Tillsätt i äggblandningen, rör om. Häll ned mjölkblandningen och rör ihop till en slät smet. Tillsätt hälften av nöterna.
6. Ställ ned päronen i formen.
7. Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 40 min. Toppa med resten av nöterna.

*Obs! Tiden i ugnen kan variera beroende på vilken ugn du har. Känn efter med en sticka. Om smet följer med upp – grädda lite till. Är stickan torr är kakan klar.*