

7-UP CAKE

Bake at 375°F(190°C) for 1 hour 15 minutes or until cake is done

- 3 sticks of butter soften
- 5 eggs
- 3 cups of sugar
- 3 1/2 cups flour
- 1 teaspoon lemon extract
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 cup 7-up soda

*볼에 버터랑 설탕이랑 잘 섞은 다음 달걀을 넣어 섞는다.

*여기에 레몬즙, 바닐라 액, 넣어 잘 섞은 다음

*밀가루, 7-up을 넣어 섞는다.

*반죽한 것을 bunt pan 혹 round pan 에 넣어 굽는다.

*다 구어지면 10분 정도 시원한 곳에서 식힌 다음

*powder sugar를 뿌려준다.

*먹을 때 빵위에 딸기나 여러 가지 과일들으 올려서 먹으면 좋다.