



Mausteinen hunajakakku

Aineet: 150 g fariinisokeria
125 g voita tai leivinmargariinia
200 g hunajaa (juoksevaa kotimaista)
3 munaa
yhden sitruunan raastettu kuori
1 tl inkivääriä
1/2 tl neilikkaa
1 tl kanelia
hyppysellinen suolaa
225 g vehnäjauhoja
1 tl levinjauhetta

Valmistus: Vaahdota fariinisokeri ja voi. Sekoita juokseva hunaja joukkoon. Lisää munat yksitellen hyvin sekoittaen. Sekoita vehnäjauhojen joukkoon mausteet, kuoriraaste ja leivinjauhe ja sekoita ne taikinaan. Kaada taikina voideltuun, korppujauhotettuun tasapohjaiseen vuokaan. Kypsennä kakku 225 asteen lämmössä runsas 1/2 tuntia.

www.superkokki.com