



Hunajakakku

Aineet: 125 g hunajaa
4 kananmunaa
190 g puuterisokeria
1 rkl hienonnettua neilikkaa
1 rkl hienonnettua inkivääriä
2 rkl hillotettuja appelsiinin kuoria
2 rkl hienonnettua suklaata
250 g karkeita vehnäjauhoja
1/2 tl hirvensarvisuolaa

Valmistus: Sulata hunaja heikossa lämmössä. Vatkaa munankeltuaiset ja sokeri kuohkeaksi. Lisää siihen sula hunaja ja mausteet. Sekoita joukkoon jauhot, joissa on hirvensarvisuola. Lopuksi sekoita varovasti joukkoon kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Kaada taikina voideltuun vuokaan. Paista kakku miedossa uunilämmössä (160 astetta) noin 1,5 tuntia.

www.superkokki.com