



Pähkinä-hunajakakku

Aineet: 75 g margariinia
1 dl hunajaa
2 munaa
2 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
1/2 dl murskattuja hasselpähkinöitä
2 banaania tai omenaa

Valmistus: Margariini vaivataan kuohkeaksi. Sulatettu ja jäähdytetty hunaja lisätään.
Munat sekaan yksi kerrallaan. Viimeksi lisätään jauhot, joihin on
sekoitettu leivinjauhe, hasselpähkinät ja hedelmälohkot. Paistetaan 175
asteessa 40-50 min.

www.superkokki.com