



Toscakakku

Aineet: 2 munaa
1,5 dl sokeria
2,5 dl jauhoja
1 tl leivinjauhetta
0,5 dl maitoa
50 g sulatettua margariinia
Pinnalle:
50 g margariinia
0,5 dl sokeria
1 rkl jauhoja
1 rkl maitoa
50 g mantelilastuja

Valmistus: Vaahdota munat ja sokeri hyvin.

Lisää loput aineet varovasti sekoittaen.

Paista kakkua 175 asteessa 20-25 minuuttia.

Valmista päällyste kuumentamalla margariini, sokeri, jauhot ja maito koko ajan sekoittaen kunnes seos on täysin sulanut. Lisää mantelit.

Levitä kakun pinnalle ja paista vielä noin 15-20 minuuttia.