



Kahviruudut

Aineet: 150 g Voita
2 dl Sokeria
3 Munaa
3 dl Vehnäjauhoa karkeaa
1 tl Soodaa
2 tl Kanelia
0,5 dl Kahvia vahvaa
Kuorrutus:
2 dl Pölysokeria
2 rkl Kahvia vahvaa

Valmistus: Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi ja lisää munat joukkoon. Sekoita kuivat aineet keskenään ja yhdistä taikinaan. Lisää jäähtynyt kahvijuoma. Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun vuokaan ja paista 175°C:ssa reilu tunti. Sekoita kuorrutuksen aineet. Levitä kuorrutus jäähtyneen kakun päälle, koristele strösseleillä. Pane kakku jääkaappiin yöksi ja tarjoa kylmänä.

www.superkokki.com