



Kesäkurpitsainen suklaakakku

Aineet: 6 dl vehnä jauhoja
4 dl sokeria
1.5 dl kaakao
2 dl kasviöljyä
5 dl raastettua kesäkurpitsaa (n. 2 keskikokoista kesäkurpitsaa kuorineen)
2 tl ruokasoodaa
1.5 tl suolaa
1 tl leivinjauhoja
2 tl vanilja aromia tai vanilja sokeria
2 munaa

Valmistus: 1. Levitä kakkuvuokaan voi ja ripottele päälle jauhoa.
2. Sekoita kaikki aineet yleiskoneessa (30 sekuntia hitaasti sitten 3 minuuttia nopeasti)
3. Kaada kakkuvuokaan.
4. Paista uunissa 180 asteessa 40-45 minuuttia tai kunnes hammastikku jää kuivaksi keskeltä koitettaessa.

www.superkokki.com