



Hunajainen ystävänpäiväyllätys

Aineet: 4 kananmunaa
1½ dl juoksevaa hunajaa
1 dl rypsiöljyä
1 tl leivinjauhetta
3 dl vehnäjauhoja
3 dl pakastemarjoja
3 dl kermaa

Valmistus: 1. Voitele sydänvuoka öljyllä. Peitä pohja ohuesti juoksevalla hunajalla.
Jos hunaja on kovaa, pehmennä sitä mikroaaltouunissa 40 - 50 sekuntia.
Peitä pohja pakastemarjoilla.
2. Vatkaa munat ja hunaja vaahdoksi. Lisää öljy sekä jauhoseos.
3. Kaada taikina vuokaan ja paista 175 °C:ssa 40 - 45 minuuttia.
4. Kumoa kakku kuumana, ettei hunaja jähmety vuokaan kiinni.
5. Koristele kermavaahdolla ja tarjoa ystävälle esim. yrttiteen kanssa.

www.superkokki.com