



Jogurtti-hunajakakku

Aineet: 2 kpl Munaa
2 dl Bulgarian jogurttia
1 dl Sokeria
1 dl Hunajaa
200 g Voita sulatettuna
5 dl Vehnäjauhoa
2 tl Kanelia
1 tl Vaniljasokeria
1 tl Soodaa

Valmistus: Sekoita munat, jogurtti, sokeri ja hunaja keskenään.

Lisää joukkoon sulatettu rasva ja sitten keskenään sekoitetut kuivat aineet.

Sekoita aineet, älä vatkaa.

Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun 1,5 l:n vetoiseen kakkuvuokaan.

Kypsennä 170 asteessa tunnin verran.

www.superkokki.com