



Eestiläinen hunajakakku

Aineet: 250 g hunajaa
125 g sokeria
250 g vehnäjauhoja
150 g voita
3 munaa
2 tl leivinjauhetta

Valmistus: Hunaja ja voi vatkataan ja vaahtoon sekoitetaan vatkattu munasokeriseos. Jauhot, joihin leivinjauhe on lisätty, sekoitetaan taikinaan. Kakku paistetaan keskinkertaisessa lämmössä. Se maistuu parhaimmalta muutaman päivän kuluttua.

www.superkokki.com