



Piimäkakku

Aineet:

- 1 muna
- 1½ dl piimää
- 1 dl siirappia
- 1 dl sokeria
- ½tl neilikkaa
- 1½ dl rusinoita
- 1 dl sulaa voita tai margariinia
- 3 dl jauhoja
- 2 tl leivinjauhetta

Valmistus: Vatkaa ensin munat ja sekoita muut aineet munavaahtoon. Leivinjauhe on sekoitettava huolellisesti jauhoihin. Ihanuus paistetaan miedossa lämmössä. Piimäkakku onnistuu aina.

www.superkokki.com