



## Italialainen kanelikakku

Aineet: 150 g Voita  
2 dl Sokeria  
2 kpl Munaa  
3,5 dl Vehnäjauhoa  
2 tl Leivinjauhetta  
3 tl Kanelia  
2 tl Vaniljasokeria  
2 dl Rusinoita  
2 dl Omenasosetta

Valmistus: Vaahdota voi ja sokeri.

Lisää munat yksitellen hyvin vatkatun.

Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne taikinaan vuorotellen omenasoseen kanssa.

Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan ja paista 175 asteessa tunnin verran.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)