

Mutakakku ohje

Tarvikkeet:

- Voi 150g
- Sokeri 2 dl
- 2 kanamunaa
- Vehnäjauhoja 1,5 dl
- $\frac{3}{4}$ dl kaakaojauhetta
- 2 tl vaniliinisokeria
- 1tl leivinjauhetta
- astia johon teet kakun
- leivinpaperia

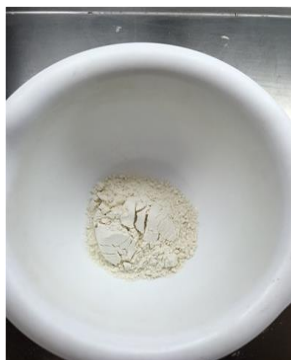
1. Sulata 150g voita/margariinia mikrossa



2. Lisää joukkoon 2 dl sokeria ja sekoita tasaiseksi
3. Lisää joukkoon 2 kanamunaa ja sekoita tasaiseksi



4. Sekoita toisessa kulhossa kuivat ainekset keskenään, aloita mittaamalla 1,5 dl vehnä jauhoja



5. Lisää vehnä jauhojen joukkoon $\frac{3}{4}$ dl kaakaojauhetta, lisää myös 2 tl vanilliinisokeria ja leivinjauhetta 1 tl, sekoita.



6. Sekoita kuivat aineet ja voi/sokeriseos keskenään



7. Levitä taikina leivinpaperilla vuorattuun pieneen vuokaan.

Paista uunin alatasolla 200 asteessa n. 15-20 min.



8. Kakun kuuluu jäädä sisältä hieman taikinamaiseksi.

Halutessasi voit koristella kakun tomusokerilla.

Tarjoile jäätelön tai vaniljakastikkeen kanssa 😊