



Keväiset kuppikakut

Aurinkoisen hunajaiset kuppikakut by
@sari_rantanen_photography

NÄITÄ TARVITSET:

125g pehmeää voita
3/4dl sokeria
2rkl SAM Kesäkukka hunajaa
2 munaa
2dl vehnä jauhoja
3-4rkl kaakojauhoja
2 dl turkkilaista jogurttia
1 tl vaniliinisokeria
1tl leivinjauhetta

Kuorrute:

2dl kermaa
1prk sitruunarahkaa
1-2rkl SAM Kesäkukka hunajaa

VALMISTUS:

Vaahdota voi ja sokeri ja lisää joukkoon munat. Yhdistä kuivat aineet sekä erikseen jogurtti ja hunaja. Lisää kolmessa erässä vuorotellen erikseen seokseen, viimeiseksi kuivat aineet.

Paista kuppikakkuja uunin keskitasolla 175 asteessa noin 20 minuuttia tai kunnes ovat kypsiä, eikä taikina enää tartu paistotikkuun.

Valmista pursote vispaamalla kerma ja sekoittamalla kaikki ainekset keskenään. Pursota kuppikakkujen päälle.

Lisää halutessasi nonparelleja kuppikakkujen pintaan. Nauti.