

## **VALKOSUKLAINEN KAHVIKAKKU**

150 g voita

2 dl sokeria

2 munaa

3 dl vehnä jauhoja

0,5 dl perunajauhoja

2 tl leivinjauhetta

1 prk rahkaa, vanilja

100 g valkosuklaata

-vaahdota voi ja sokeri ja lisää munat yksitellen

-vatkaa välillä kuohkeaksi

-lisää jauho-leivinjauheseos, rahka ja hienoksi rouhittu suklaa

-sekoita puuhaarukalla ja kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan

-paista uunin alaosassa 175 asteessa 55-60 minuuttia, tai kunnes on kypsää

-peitä leivinpaperilla paiston puolivälissä

-anna jäähtyä hetki ja kumoa tarjoiluvadille ja sirottele pinnalle tomusokeria.