

Tattari-pähkinäkakku

2 dl hasselpähkinää

1 dl fariinisokeria

2,5 dl tattarijauhoa

½ dl mantelijauhoa

1 tl suolaa

1 tl kanelia

1 tl leivinjauhetta

75 g pehmeää voita

2 dl sokeria

1,5 dl maitoa

3 kananmunaa

Sekoita pähkinät ja fariinisokeri tehosekoittimessa lähes jauhomaiseksi. Sekoita muiden kuivien aineiden kanssa keskenään.

Vatkaa toisessa kulhossa voi ja sokeri vaahdoksi. Vatkaa munat joukkoon yksitellen. Lisää kuivat aineet ja maito vuorotellen seoksen joukkoon.

Paista voidellussa kakkuvuoassa 175- asteisessa uunissa noin tunti. Tarjoile ja nauti!