

# Öljinen appelsiinikakku

Κέικ λάδιου

4	Kananmunaa
2 dl	Sokeria
1 dl	Rypsiöljyä
3½ dl	Vehnäjauhoja
1 tl	Leivinjauhetta
1	Appelsiinin mehu
1	Appelsiinin raastettu kuori
	Korppujauhoja ja öljyä vuoan voiteluun



Laita uuni kuumenemaan 180°C.

Sekoita vehnäjauhot ja leivinjauhe keskenään.

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää öljy joukkoon hyvin vatkatun, niin että saat aikaan kuohkean vaahdon.

Lisää joukkoon jauhoseos sekä appelsiinimehu ja –raaste. Sekoita tasaiseksi (älä vatkaa).

Kaada seos öljytyyn ja korppujauhotettuun kakkuvuokaan.

Paista uunin alaosassa n. 50 min.