Ingan kahvikakku

2 munaa
2 kkp sokeria
1 kkp kermamaitoa
½ kkp sulatettua margariinia
2 tl leivinjauhetta
3 kkp vehnäjauhoja
1 sitruunan kuori
½ sitruunan mehu

Munanruskuaiset vatkataan sokerin kanssa. Maito, margariinisula, sitruunan kuori ja sen mehu, leivinjauho ja jauhot lisätään sekä viimeiseksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Seos kaadetaan voideltuun ja korppujauholla leivitettyyn vuokaan ja paistetaan tavallisessa uuninlämmössä.