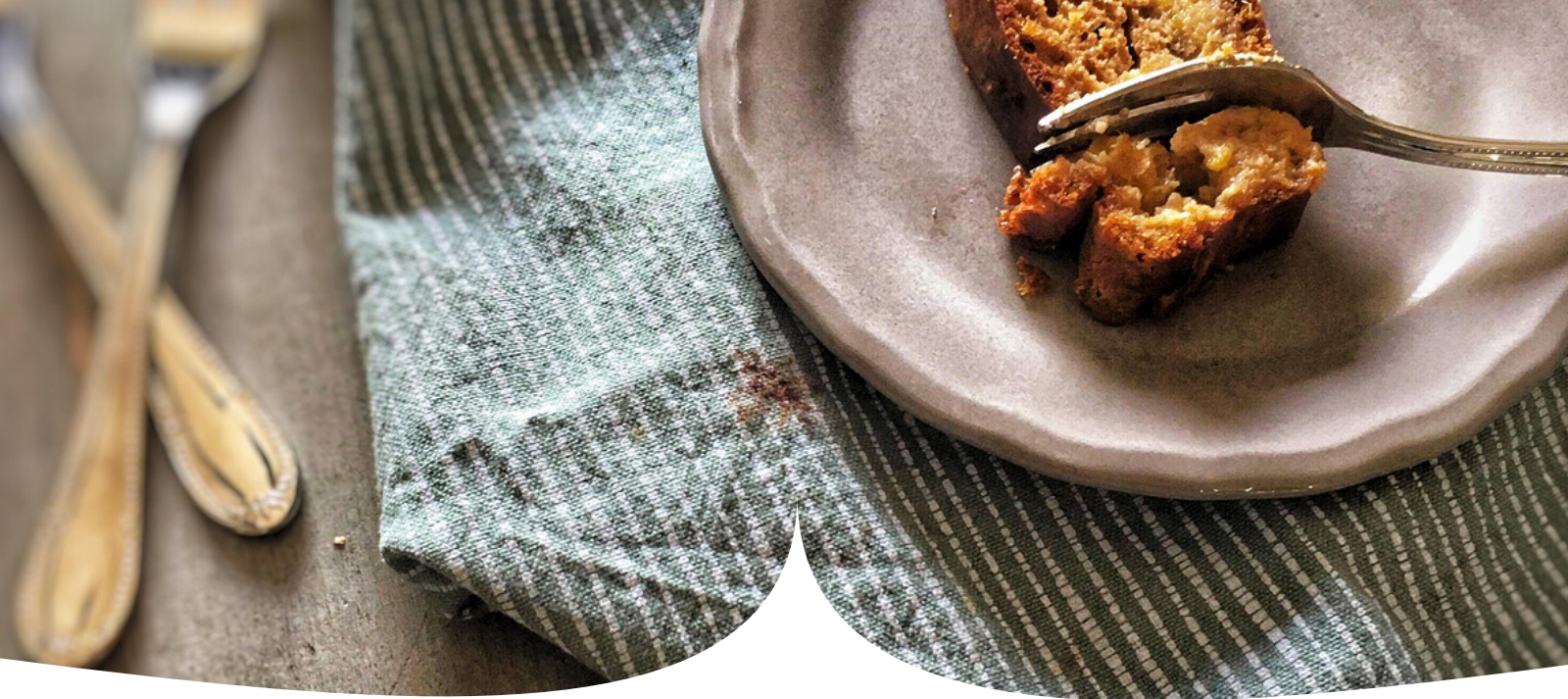




Perzik yoghurt cake

BY ORGANIC HAPPINESS

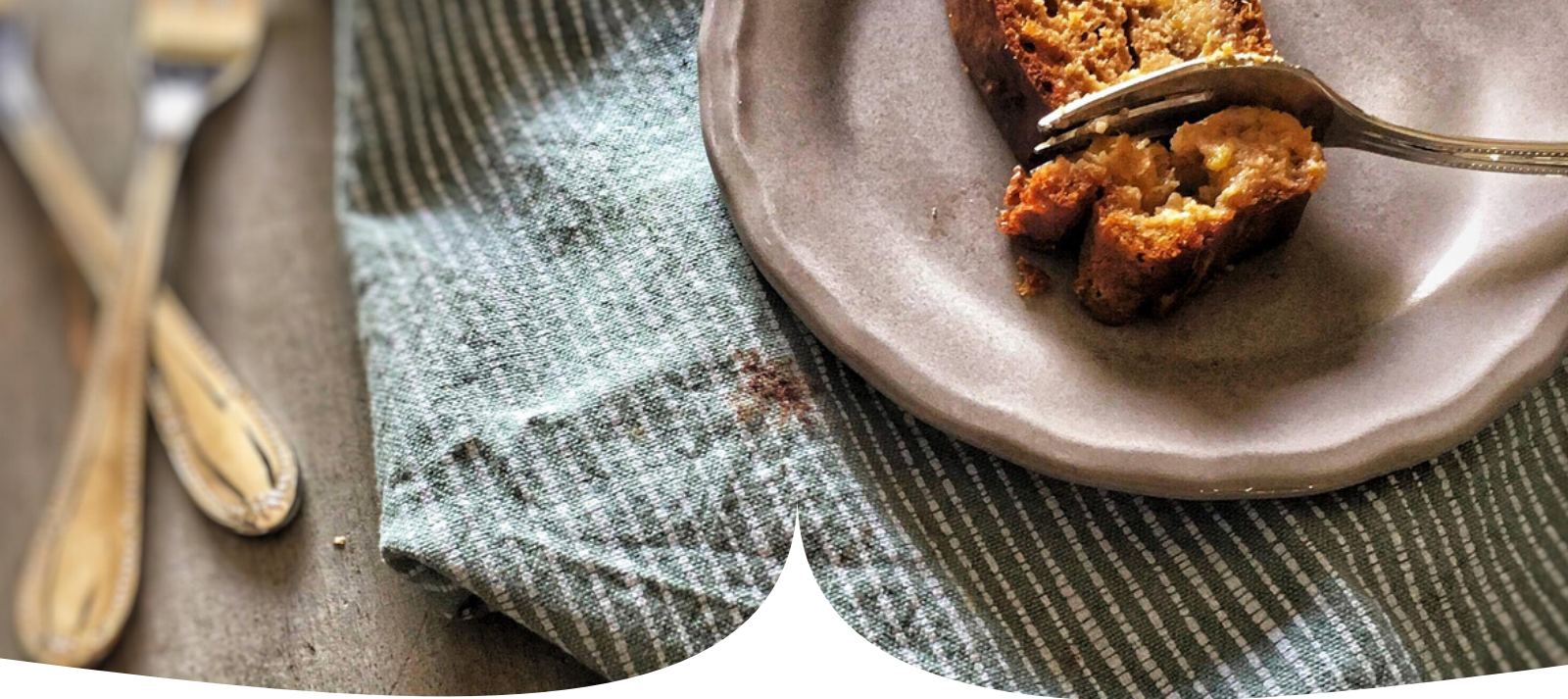


Wat je nodig hebt:

- 100 gram ongezouten roomboter
- 150 gram speltmeel
- 10 gram baking soda
- 2 eieren
- 175 gram Griekse Yoghurt
- 50 milliliter honing
- 2 grote perziken



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Perzik yoghurt cake

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Doe de roomboter in een pannetje en smelt langzaam op laag vuur. Ondertussen meng je de droge ingrediënten in een mengkom. Als je ze hebt gemengd, kun je de eieren in de andere mengkom doen, samen met de Griekse Yoghurt en de honing. Meng deze 'natte' ingrediënten vervolgens met een spatel goed door elkaar tot je een mooi glad mengsel hebt zonder stukjes.

Als de mengsels in beide mengkommen goed gemengd zijn, kun je ze in één kom samenvoegen. Roer beide mengsels vervolgens goed door elkaar bijvoorbeeld met een spatel. Zorg ervoor dat beide mengsels tot één glad beslag gemengd worden. Snijd vervolgens de perzik in stukjes en roer die door het beslag heen. Doe een bakpapiertje in een cakeblik en verdeel het beslag over de vorm. Bak de cake vervolgens in 60 minuten goudbruin en gaar in een voorverwarmde oven.

Laat even afkoelen en je kunt van deze heerlijke cake gaan genieten!



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL