



Cake met appel

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 100 gram kokosolie
- 4 eieren
- 100 gram amandelmeel
- 100 gram speltmeel
- 5 gram bakpoeder
- 50 gram honing
- 15 gram kaneel
- 1 appel
- 100 gram walnoten



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



Cake met appel

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de kokosolie langzaam op laag vuur in een pannetje. Klop de eieren in een mengkom luchtig.

Zodra de kokosolie gesmolten is, kun je die hier aan toevoegen en ook even mee kloppen. Zorg ervoor dat alles goed is gemengd.

Doe in de andere kom het amandelmeel samen met het speltmeel, bakpoeder, honing en de kaneel. Meng goed door elkaar en voeg hier de inhoud van de andere kom aan toe. Mix het geheel met een handmixer tot een glad geheel. Als het langzaam een geheel begint te worden, kun je een hogere stand gebruiken, zo mix je ook alle klontjes uit het beslag.

Schil vervolgens de appel en haal het klokhuis eruit. Snijd de appel vervolgens in blokjes en voeg toe aan het beslag. De walnoten kun je fijnhakken en ook toevoegen aan de kom met beslag en appel. Roer de appel en de walnoten goed door het beslag heen. Doe dan een bakpapiertje in je cakeblik en doe het mengsel daarin. Bak de cake nu in 45 minuten goudbruin.

Laat even afkoelen en je kunt van deze cake met appel gaan genieten.

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