



Yoghurt-walnotencake

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

100 milliliter kokosolie
3 eieren
65 gram kokosbloesemsuiker
175 milliliter yoghurt
300 gram speltmeel
10 gram baking soda
110 gram walnoten

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Yoghurt-walnotencake

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Doe de kokosolie in een pannetje en smelt langzaam op laag vuur. Doe vervolgens de eieren met de kokosbloesemsuiker in de keukenmachine en mix tot een glad geheel. Snijd het vanillestokje in de lengte door en haal het merg eruit, doe dat in de keukenmachine. Voeg daarna de kokosolie in delen toe en mix steeds even voor je het volgende deel toevoegt. Tot slot voeg je de yoghurt toe en mix je opnieuw. Als je een mooi glad geheel hebt gekregen, kun je het speltmeel en de baking soda toevoegen en opnieuw mengen tot een glad en plakkerig deeg.

Roer tot slot de walnoten door het beslag heen. Doe een bakpapiertje in het cakeblik en verdeel het beslag gelijkmatig over de cakevorm.

Bak in 65-75 minuten goudbruin en gaar, prik met een satéprikker in de cake om te zien of hij gaar is. Als hij er schoon uitkomt, is de cake gaar.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL