



FRISSE YOGHURT CAKE MET CITROEN EN BOSBESSEN!

NODIG:

150 gram suiker
rasp van een citroen
350 milliliter halfvolle
yoghurt
120 milliliter zonnebloemolie
3 eieren
200 gram bloem
2 theelepels bakpoeder
snufje zout
2 handjes bosbessen

DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden en vet het cakeblik in met een beetje zonnebloemolie.
2. Meng de suiker, citroenrasp, yoghurt en de zonnebloemolie in een kom met een garde. Voeg dan de eieren toe en meng verder tot een egaal mengsel.
3. Meng in een andere kom de bloem met de bakpoeder en het snufje zout. Doe vervolgens het bloem mengsel en de bosbessen bij het yoghurt mengsel en meng met de garde tot een goed beslag.
4. Schenk het beslag in het cakeblik en bak de cake 50 tot 55 minuten. Laat daarna afkoelen.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU