



fantastische frambozen plaatcake

NODIG (±10 pers):

- ± 200 gram frambozen
- 250 gram (room)boter, zacht
- 200 gram suiker
- 3 eieren
- 200 ml yoghurt
- 400 gram zelfrijzend bakmeel of bloem met een half pakje backing
- Rasp van 1 citroen
- 1 tl Vanille extract
- Poedersuiker naar smaak

DOEN:

1. Verwarm de oven op 160 ° C. Klop de boter romig samen met de suiker in de keukenmachine.
2. Voeg vervolgens één voor één de eieren toe. Vervolgens doe de yoghurt, vanille extract en de citroenrasp erbij. Roer slot het meel erdoor, totdat alles gemengd is.
3. Leg bakpapier op een lage ovenschaal en doe het beslag erin. Verdeel de frambozen en zet ongeveer 50-60 minuten in de oven.
4. Haal uit de oven en laat afkoelen. Doe naar smaak poedersuiker op de cake.

Smakelijk

proef
de
zomer!



WWW.BONAPETIT.NU