

YOGHURTCAKE MET BLAUWE BESSEN

Benodigdheden : voor **6** personen

| | | |
|-----|----|-----------------|
| 3 | st | Eieren |
| 370 | gr | Griekse yoghurt |
| 50 | gr | Honing |
| 70 | gr | Amandelmeel |
| 240 | gr | Bloem |
| 20 | gr | Bakpoeder |
| 200 | gr | Blauwe bessen |

Bereidingstijd: 65 minuten

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Bekleed 1 cakevorm met bakpapier

Meng 3 eieren onder 370 gram Griekse yoghurt samen met 50 gram honing.

Meng in een andere schaal 240 gram bloem met 70 gram amandelmeel en 20 gram bakpoeder.

Meng dan de yoghurtmengeling met een garde onder de bloemmengeling.

Schep er 200 gram blauwe bessen onder en giet het beslag in de cakevorm.

Zet de cake 45 minuten in de oven. Kijk na of hij klaar.

Laat afkoelen op een rooster.

Bestrooi met bloedsuiker.

Geef er eventueel nog wat opgeslagen room en of wat ijs bij.

Smakelijk.

=====