

CAKE EENVOUDIG TE MAKEN

Benodigdheden : voor **1** CAKE

2	str	Eieren
150	gr	Zelfrijzende bloem
150	gr	Suiker
1	zakje	Vanillesuiker
65	gr	Boter
1	dl	Melk

Bereidingstijd: 30 minuten en 35-40 minuten oven

Werkwijze :

Verwarm 1 dl melk en laat er 150 gram suiker en 65 gram boter in smelten.

Neem van het vuur.

Zeef 150 gram zelfrijzende bloem samen met een zakje vanillesuiker.

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Meng de bloem onder de melk samen met 2 eierdooiers.

Klop de eiwitten stijf met een snuifje zout.

Spatel de eiwitten onder het beslag.

Beboter en bebloem een cakevorm en doe het beslag erin.

Bak de cake in ongeveer 35 – 40 minuten gaar in de oven.

Je kan ook nog een appel in schijfjes snijden en in het beslag steken voor je het in de oven schuift.

Smakelijk eten.

=====