

APPEL-BESSENCAKE

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

150g zelfrijzende bloem

2 kl bakpoeder

25g margarine

50g amandelpoeder

½ kl amandelessence

2 eieren

1 sinaasappel

2 kleine appels

125g blauwe bessen

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de bloem, het bakpoeder, de margarine, het amandelpoeder, de amandelessence en de eieren in een kom en meng alles goed.

Snij de sinaasappel doormidden en pers hem. Voeg het sap bij het beslag en meng goed.

Schil de appels en snijd ze in blokjes. Roer de appels en de bessen door het beslag en doe dit in een ingevette bakvorm. Bak 40 tot 50 minuten.

Recept van InfraLigne Tielt

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

91 Kcal/plakje (15 plakjes uit 1 cake)

SMAKELIJK!