

# HAVERMOUTCAKE

## INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

250g gemalen havermout

300g magere plattekaas

1 appel

1 ei

Snuifje kaneel

Theelepel bakpoeder

Evt. amandelmelk

## BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200° C.

Voeg alle droge ingrediënten samen.

Meng daaronder het ei.

Indien het deeg niet vloeibaar genoeg is, voeg dan wat amandelmelk toe.

Snij de appel in stukjes en meng onder het deeg.

Giet in een cakevorm en plaats 25-30 min. in de oven.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

70 Kcal/sneetje van 1 cm

**SMAKELIJK!**