

# HOMEMADE HALLOWEENCAKE

## INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

500 g pompoen

150 g zelfrijzende bloem

2 eieren

2 el zoetstof naar keuze

2 kl bakpoeder

100g soja margarine – bakken en braden

1 appel

## BEREIDINGSWIJZE

Kook of stoom de pompoen gaar, pureer en laat afkoelen.

Maak een mengsel van de bloem, eieren, zoetstof, bakpoeder en soja margarine.

Voeg daarna de pompoen bij het mengsel.

Verdeel de helft van het mengsel over een langwerpige cakevorm.

Snij de appel in schijfjes en leg deze bovenop de eerste helft van het cakebeslag. Voeg hierna het resterende overschot van het beslag toe aan de cakevorm.

Laat ongeveer 50 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 180° tot de bovenkant bruin kleurt.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

94 Kcal (per 50g cake)

**SMAKELIJK!**