



✨ MAANZAAD CAKE ✨

Droge ingrediënten;

250 gram gebuild meel (75% of 85% meel) naar keuze, 8 gram bakpoeder, snufje zeezout, iets vanille poeder, 1,5 geraspte citroenschil

Natte ingrediënten;

75 ml zonnebloemolie, 125 ml ahornsiroop, 1 potje 350 ml appelpuree

En 30 gram maanzaad

Bereiding;

Verwarm de oven voor op 170 graden.

Meng eerst de droge ingrediënten in een kom en in een andere kom de natte ingrediënten, voeg ze dan samen en meng goed.

Meng met een spatel het maanzaad erdoor.

Olie de bakvorm in, stort het beslag erin en bak in de voorverwarmde oven voor 20 – 25 minuten, tot goudbruin en het een beetje los komt van de zijkanten.

Check altijd na 20 minuten even met een prikker of die droog uit de cake komt, zo niet dan nog ietsjes langer in de oven. Elke oven is weer anders.