

CAKE MET ADVOKAAT



Ingrediënten cake

- 190 g bloedsuiker (evt. zelf maken!)
- 190 g plantaardige olie (bv. zonnebloemolie)
- 190 g advokaat (evt. zelf maken! Zie mijn website)
- 4 eieren (medium)
- ½ tl vanille extract
- 130 g bloem
- 55 g maizena
- 1 tl bakpoeder

Ingrediënten glazuur (optioneel)

- 190 g bloedsuiker (evt. zelf maken!)
- 190 g advokaat

Werkwijze

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Doe de bloedsuiker, de olie, de advokaat, de eieren en het vanille extract in de beker en meng.
1 min / snelheid 4
3. Voeg de bloem, de maizena en het bakpoeder toe en meng.
30 sec / snelheid 5
4. Vet je bakvorm in en bebloem. Giet hierin het deeg en bak de cake af in de oven gedurende 45-50 min. Prik met een priem in het deeg. Is de priem droog dan is de cake gaar. Haal na 5 min de cake uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.

TIP:

Je kan de cake bedekken met een **glazuur**. Hiervoor ga je de bloedsuiker met de advokaat mengen. Is het glazuur te lopend dan voeg je extra bloedsuiker toe. Is het glazuur te dik dan voeg je extra advokaat toe. Doe de suiker en de advokaat in de mengbeker en meng **30 sec / snelheid 3**. Zet de cake op een rooster en giet het glazuur uit over de cake. Laat opstijven.