

Sinaasappelcake



Ingrediënten

- 180 g plantaardige margarine (PLANTA)
- 180 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker (8 g)
- 220 g bloem
- 1 theelepel bakpoeder (optioneel als je zelfrijzende bloem gebruikt!)
- Snufje zout
- 4 eieren (M)
- 1 grote of 2 kleine sinaasappel (bio)
- cakevorm (30 cm)

Werkwijze

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Was de sinaasappel zeer goed in warm water en wrijf ze droog. Ik voeg een beetje bicarbonaat toe. Dit ontvet zeer goed de schil. Want ook bio sinaasappel hebben een beschermd waslaag. Haal met een rasp de zeste van de sinaasappel(en). Snij de sinaasappel(en) in 2 en pers het sap uit. Zet opzij.
3. Doe de margarine, de suiker en vanillesuiker in de beker en meng.
30 sec / snelheid 4
4. Doe de bloem, bakpoeder, snufje zout, 4 eieren, de zeste en het sap in de mengbeker en meng.
30 sec / snelheid 5
5. Stort het deeg uit in de bakvorm. Ik bedek hem met bakpapier maar invetten en bebloemen kan ook. Spatel het deeg mooi egaal uit.
6. Bak 40 minuten af in een voorverwarmde oven van 180°C. De cake is gaar als je met een prikker in de cake prikt en er geen daag blijft aanleven. Verleng eventueel de baktijd met enkele minuten.
7. Haal na enkele minuten de cake uit de bakvorm en laat afkoelen op een rooster.

TIPS:

Ik gebruik voor deze cake graag de **margarine** PLANTA. Het is verbazend welk goed bakresultaat deze margarine geeft. Cakes zijn hiermee luchtiger. Natuurlijk kan je het vervangen door echte boter of een ander merk van margarine. Ook een neutrale olie zoals zonnebloemolie of maisolie kan je gebruiken. Let op met margarines, niet alle margarines zijn geschikt om mee te bakken. Lees goed wat er op de verpakking staat. Margarines bevatten meer water dan boter. Dus opletten als je in een recept boter vervangt door margarine. Best verminder je dan het vocht in het recept.

