

Frisse cakejes

Gebruik zo'n prachtige [Nordic Ware bakvorm](#) voor het mooiste resultaat. Deze vorm zet ik kort in de oven, dan is het daarna makkelijk invetten met een keukenrolpapiertje.

Ingrediënten:

150 gram bloem
50 gram amandelmeel
140 gram witte basterdsuiker
Snufje zout
1,5 theelepel bakpoeder
125 gram Griekse yoghurt
3 eieren
Sap van ½ citroen
Rasp van 1 citroen
100 gram gesmolten roomboter
Pure chocolade (voor decoratie)



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden en vet de vormpjes in met zachte roomboter, bestrooi met bloem en tik de overtollige bloem eruit.

Doe de bloem, amandelmeel, de basterdsuiker, het zout en de bakpoeder in een kom en meng deze door elkaar. Voeg de Griekse yoghurt, de eieren en de rasp en het sap van de citroen toe en meng alles goed door elkaar. Spatel tenslotte de gesmolten boter door het beslag.

Vul de vormpjes voor 2/3 met beslag en bak de mini-cakejes in 15-20 minuten goudbruin en gaar. (De baktijd hangt af van de grootte van de vormpjes). Laat de cakejes 5 minuten in de vorm rusten en stort ze dan op een rooster.

Decoreer de cakejes met chocolade.

Smullen maar!

(Gebaseerd op een recept van Rutger Bakt)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

