

Ingrediënten

- 2 eieren
- Half glas suiker
- Half glas olie
- 400 ml vanillevla
- 250 gr fijne griesmeel
- 1 zakje vanillesuiker
- Half zakje bakpoeder
- Wat citroenrasp of sap (optioneel)

Extra:

- Abrikozenjam
- Kokosrasp



Recept

Deze griesmeel-vla cake is heerlijk! Gebruik de fijnste griesmeel van de Marokkaanse winkel. Maakt verder niet uit welke je neemt, zolang het maar de fijnste vorm is. Ik gebruik voor dit recept een Nederlands theeglas met oortje (daar gaat 250ml in).

Mix de eieren samen met de suiker licht en luchtig. Voeg dan de olie en vla toe en mix weer door. Als laatst doe je er de griesmeel en bakpoeder bij. Mix dit weer goed door tot een egaal beslag.

Neem een vorm van 24cm. Vet deze in en giet het beslag erin. Bak af op 170 graden voor ongeveer 45 minuten. Als die gaar is laat je de griesmeelcake wat afkoelen. Besmeer dan met abrikozenjam en bestrooi met kokos. En dan is het nog maar een kwestie van smullen!

Bron



<http://www.ramadanrecepten.nl/recept/griesmeel-vla-cake/>

Info Martine Lycke 18/06/2018

Ipv Half glas suiker : gebruikt : 110 g Zusto suiker

Fotos

