

## Ingrediënten en Recept

250 gr. Griekse yoghurt 2 % vet  
200 gr. Haverbloem (gemalen havermout)  
50 gr. zelfrijzende bloem  
250 gr. Ongezouten melkerij boter  
180 gr. Kokosbloesemsuiker  
1 zakje vanille suiker  
4 eieren  
250 gram bosbessen

Laat de boter rustig smelten .

Ondertussen meng je de suiker met de eieren,  
roer er de gesmolten boter doorheen en voeg beetje bij beetje  
de haverbloem toe.

Als laatste doe je de yoghurt en bosbessen in het mengsel  
spatel dit mooi onder.

Giet het deeg in een met boter ingevette cakevorm.

Zet 30 tot 40 min in een voorverwarmde oven op 180°C ,even  
laten afkoelen en genieten maar



## Bron



Myriam HM 😊

<https://www.facebook.com/groups/Kookmutsjes/permalink/2040818072706172/>

## Info Martine Lycke 09/02/2018

200 g havermout 5 seconden mixen op Nr 10 in Thermomix

4 eieren

180 g kokosbloesemsuiker

10 minuten mixen tot luchtig geheel

250 g boter 1.5 minuut smelten in de microgolf

+ De gesmolten boter

+ 200 g havermout + 50 g zelfrijzende bloem

Beetje bij beetje toevoegen

Onder spatelen:

+ 250 Griekse yoghurt

+ 250 g blauwe bessen (diepvries gebruikt)

Gebruikte vorm : 26cm - beter 24 cm nemen voor hoger resultaat

Oven 180°C - 35 minuten

Na afkoelen cake doormidden gesneden en opgevuld met gemixte yoghurt en blauwe bessen.

Fotos

3

