

Ingrediënten en Recept



De dagelijkse keuken van Lady Chef Rita

7 uur · 🌐

Cake met aardbeien en yoghurt.

Ingrediënten : 500 gr bloem, 250 gr aardbeien, 250 gr suiker, 4 eieren, 1 dl olie, 250 gr Griekse yoghurt, 16 gr bakpoeder, klontje boter, 1 slp paneermeel

1. De vorm (ik heb een spring cakevorm van 25cm diameter gebruikt), invetten met boter en bestrooien met paneermeel.
2. Spoel de aardbeien, verwijder de kroontjes en snij ze in 2.
3. Neem de mengbeker van de robot en doe er de eieren en de suiker in. Kort kloppen tot alles gemengd is.
4. Nu de gezeefde bloem, de bakpoeder, de olie en de Griekse yoghurt bijvoegen. Alles goed mengen.
5. De oven warmen op 175°.
6. De aardbeien met een spatel mengen onder het deeg.
7. Het deeg in de vorm gieten en gedurende 35 à 40 minuten bakken. Nazien door er met een houten prikker in te prikken. Indien nodig nog eventjes in de oven laten bakken.
8. Uit de oven halen en 5 à 6 minuten wachten voor men de cake uit de vorm neemt.
9. Laten afkoelen, in plakken snijden en smakelijk.



Bron



<https://www.facebook.com/dagelijksekeukenvanladychefrita/posts/1026051934463824>

Info Martine Lycke 03/07/2020

Springvorm 25cm
Invetten + paneermeel

Aardbeien in 2 snijden

Oven 175°C

Kitchenaid:
4 eieren
250 g suiker
Kort kloppen

500 g gezeefde bloem
16 g bakpoeder
1 dl olie
250 g Griekse yoghurt
Goed mengen

Aardbeien eronder mengen (8 tal opzij houden)

In vorm : 175°C – 35 a 40 minuten
5 tal minuten wachten om te ontvormen
Poedersuiker erop en aardbeien

Letterlijk zwaar taartje met de 500g bloem.
