

## Ingrediënten

(gebruikt 10/04/13)

2 eieren (XL)  
4 eetlepels suiker, mag meer  
(132 g, mag inderdaad meer)  
4 eetlepels olie  
(? Vergeten, stond niet in receptomschrijving)  
1 zakje vanillesuiker (8 g)  
7 eetlepels melk (96 g)  
9 eetlepels bloem (134 g)  
1 zakje bakpoeder (15 g)  
1 theelepel maizena (5 g)  
1 theelepel baking soda, hoeft niet  
(6 g natriumbicarbonaate)



## Recept

Op volgorde de volgende ingrediënten mixen. Dus de 2 eieren, suiker, **olie**, vanillesuiker en melk. Goed mixen en daarna de bloem met de bakpoeder, maizena en soda zeven en bij de natte ingrediënten toevoegen. Even paar minuutjes mixen en voor een minuut of 25 in de oven op 180 graden. Dit is het basis recept.

Elke keer doe ik er iets anders doorheen. Dit keer heb ik een appeltje in blokjes gesneden met bruine suiker en beetje maizena en kaneel gemixt en boven het beslag gedaan. En geschaafde amandels

## Bron

**Karima Agougil**

<https://www.facebook.com/karima.agougil>

## Info

In omschrijving van recept stond olie niet vermeld, en dus ... vergeten ! Stom van mij !!

De taart blinkt dus niet en is dus droger

Gemaakt in 20 cm vierkante vorm

Topping:

1 appel, 2 theelepel bruine suiker, 1 theelepel koekkruiden, 30 g amandelschilfers

Oven : 175°C - 30'

Natriumbicarbonaate NIET toevoegen, rare smaak, is genoeg met bakpoeder.

Fotos

