



Tip van Daniëlle
*Zachte kokos -
citroen cake*

Zachte kokos-citroen cake

Deze heerlijk zachte kokos citroen cake is zoet, fris én een stuk gezonder dan de meeste cakes! Ook de smaakcombinatie en structuur zullen je doen verwonderen. Ga jij 'm proberen?

Ingrediënten

- * 80 ml kokosolie
- × 60 gr kokosbloesemsuiker
- × 4 citroenen (rasp de schil en pers het sap er uit)
- × 80 gr kokosrasp
- × 1 tl bakpoeder
- × 1/2 tl bakingsoda
- × 240 ml amandel- of kokosmelk
- × 210 gr amandelmeel

Wat ga je doen?

- × Verwarm de oven voor op 180 graden.
- × Bekleed een cakeblik met bakpapier.
- × Meng de kokosolie met de bloesemsuiker, 4 eetlepels citroensap en de citroenschil rasp. Voeg dan de melk toe en meng goed door. Voeg daarna de kokosrasp toe en meng opnieuw.
- × Meng in een andere schaal het amandelmeel met de bakpoeder en baking soda.
- × Voeg de droge ingrediënten toe aan de natte ingrediënten.
- × Doe het beslag in de met bakpapier beklede cakevorm.
- × Bak de cake in 45 minuten gaar tot de bovenkant mooi goudbruin gekleurd is.

Genieten maar!

