

Griesmeelcake met sinaasappelsiroop



Wil je een makkelijke cake maken, probeer dit recept dan eens!

Ingrediënten:

330 gram griesmeel
2 eieren
210 gram suiker
210 ml zonnebloemolie
330 gram volle yoghurt
3/4 zakje bakpoeder
3/4 zakje vanillepoeder
1 eetlepel citroenrasp
75 ml MET PIT sinaasappelsiroop
wat gemalen kokos

Bereiding:

Je moet de oven voorverwarmen op ongeveer 180 graden.
Gebruik een bakblik van 24 cm doorsnee.

Vet de schaal goed in met wat boter of zonnebloemolie en strooi er wat griesmeel in. Klop de eieren luchtig met een mixer. Voeg nu de suiker en zonnebloemolie toe en meng goed.

Doe vervolgens de yoghurt erbij en meng dit geheel goed met de mixer. Voeg dan de vanillesuiker, citroenrasp en de griesmeel erbij. Meng dit geheel lekker luchtig en doe dan als laatste het bakpoeder erbij.

Giet het deegmengsel in het bakblik. Bak de cake ongeveer 50 minuten op 180 graden in de oven totdat deze mooi goudbruin van kleur is.

Op een laag vuurtje verwarm je de sinaasappelsiroop. Prik met een satéprikker wat gaatjes in de cake en giet de siroop gelijk over de griesmeelcake heen. Dan absorbeert de cake de vloeistof goed op. Strooi er nu wat gemalen kokos overheen.