

Cake met blauwe bessen

Aantal personen: 8

50 g roomboter of kokosolie
200 g blauwe bessen
80 g amandelmeel
30 g kokosbloesemsuiker
100 g yoghurt (of kokosmelk)
2 eieren

Smelt de boter. Meng de eieren, de suiker, het amandelmeel en de yoghurt met de gesmolten boter. Lepel er dan voorzichtig de blauwe bessen onder. Doe het beslag in een ingevette bakvorm en zet 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C. Haal uit de oven en laat de cake eerst wat afkoelen voor je hem uit de vorm haalt.

Tip! - blauwe bessen

Je kunt de blauwe bessen vervangen door ander fruit naar keuze. Frambozen en kersen, maar ook stukjes appel zijn bijzonder lekker in deze cake.

Tip! Amandelmeel.

Koop rauwe amandelen en maal ze in een koffiemolen.

