

Hartige cake om mee te experimenteren



Het favoriete recept van Laurane
Operations Coördinator DC B Fresh bij Delhaize

🕒 1h ☆ Makkelijk 🥗 Vegetarisch 🍷 Aperitief

Ingrediënten:

200 g bloem
1 zakje bakpoeder
4 eieren
7cl (olijf)olie
12,5 cl melk
100 g geraspte emmental
Peper en zout

Extra :

Spekjes, roquefort, noten,
champignons, olijven,
Provençaalse kruiden,
Tabasco, oregano, look,
geitenkaas,...

Bereiding

- 1 Dit is een recept met een gelijke basis voor alle cakes en laat dus zeker jouw fantasie de vrije loop. Begin met het mengen van de bloem en het bakpoeder.
- 2 Voeg de eieren, melk en olie toe (je kan verschillende soorten olie gebruiken).
- 3 Voeg de geraspte Emmental, zout en peper toe.
- 4 Verwarm je oven voor op 180°C.
- 5 Voeg vervolgens de andere ingrediënten toe (zie de suggesties voor de vullingen hierboven bij extra).
- 6 Meng en giet het mengsel in een cakevorm.
- 7 Bak gedurende 45 minuten op 180°C.
- 8 De mogelijkheden zijn eindeloos als je het eenmaal onder de knie hebt.
- 9 Serveer warm met een salade en een scheutje balsamico-azijndressing, of koud als aperitief. Aan jou om ermee te experimenteren!

