Eenvoudige vanillecake

Deze cake is in een handomdraai klaar. En 100% plantaardig!



Ingrediënten

- 250 g zelfrijzende bloem
- 70 g vanillesuiker
- 190 ml Alpro Sojadrink
- 75 g zonnebloemolie
- 40 ml kokend water
- 1 vanillestokje of 1 tl vanille-extract
- 3 el amandelschilfers
- snufje zout

Methode

1. Verwarm de oven tot180 °C en vet een bakvorm van 20 cm diameter in.
2. Meng de zelfrijzende bloem, de vanillesuiker, de zaadjes uit het vanillestokje (of het vanille-extract) en het snufje zout in een mengkom. Voeg de Alpro Sojadrink, de zonnebloemolie en het kokende water toe en klop tot alles glad is.
3. Giet het mengsel in de bakvorm, strooi er amandelschilfers over en bak 40 tot 45 minuten tot de cake een goudgeel kleurtje krijgt. Steek een tandenstoker in

de cake. Blijft die droog wanneer je hem eruit trekt? Dan is je cake klaar.

4. Laat de cake afkoelen. (Ja, we weten hoe moeilijk het is om er niet meteen een stukje van te nemen!)
5. Heerlijk bij de koffie op elk moment van de dag, of als dessert met vers fruit.

Dit recept is van ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be