

Lemon loaf cake

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Een heerlijk friszoete cake met de smaak van citroen! Super luchtig en zacht! Heerlijk voor een mooie lentedag

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

BAKTIJD: 40 MINUTEN

Benodigdheden:

- 2 eieren maat M
- 130 gram witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- rasp van 1 citroen
- sap van een 1/2 citroen (mag meer als je dat lekker vindt)
- 150 gram lauwe yoghurt (ik heb perzikyoghurt gebruikt)
- 100 gram zonnebloemolie
- 1 zakje bakpoeder
- 200 gram Ouafae's meelmix (zie bakboek) of andere glutenvrije meel

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 160 C
2. Mix de eieren, vanillesuiker en eieren mooi luchtig creme achtig.
3. Voeg de cintroenrasp en sap toe, en daarna de yoghurt.
4. Mix weer goed samen en voeg de olie tijdens het mixen langzaam toe. Klopt mooi luchtig tot er luchtbelletjes ontstaat.
5. Meng het meel met de bakpoeder en zeef het over het beslag.
6. Vet een bakblik in en giet het beslag hierin. Bak in het midden van de oven voor circa 40 a 45 minuten mooi goudbruin.
7. Wanneer de sateprikker er droog uit komt, is je cake klaar.
8. Laat 5 minuten afkoelen in het blik en stort daarna op een rooster.
9. Maak het glazuur klaar door de poedersuiker te mengen met wat citroensap. Wanneer de cake is afgekoeld kan het glazuur erover.
10. Laat uitharden.

Notities: