

Cake met pijnboompitten en honing



Ingrediënten

- 6 volle eetlepels SteviJa Zoetpoeder[®]
- 150 ml magere yoghurt
- 2 eieren
- 100 ml zonnebloemolie
- 6 eetlepels honing
- 4 eetlepels melk
- 2 theelepels SteviJa Baksoda
- 300 gram bloem
- 120 gram pijnboompitten
- 60 gram pijnboompitten (voor garnering)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Los het Zoetpoeder[®] op in de yoghurt en mix dit in een grote kom met de eieren, olie en de honing goed door elkaar.

Verhit de melk zodat het bijna kookt en roer hier de baksoda door zodat de melk gaat schuimen. Roer de melk door het mengsel in de kom en mix tot slot de bloem en de pijnboompitten door het mengsel.

Giet het beslag in een ingevet bakblik en strooi de pijnboompitten voor garnering over het beslag.

Bak de cake in circa 45 minuten gaar. Warm het lekkerst!