

Sinaasappelcake

Ingrediënten

- 1 biologische sinaasappel met schil
- 50 gram walnoten
- 110 gram bloem
- 80 gram amandelmeel
- 30 gram SteviJa Kristal[®]
- 3 theelepels kaneel
- 110 gram rozijnen
- 125 gram boter
- 3 eieren
- 1 volle theelepel SteviJa Baksoda
- 3 eetlepels melk



Bereiding

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Was de sinaasappel en mix deze met schil in de keukenmachine en zet dit apart. Maal de walnoten fijn in de mixer en zet deze ook even opzij.

Doe de bloem, amandelmeel, SteviJa Kristal, kaneel en de rozijnen in de beslagkom en roer dit door elkaar. Smelt de boter en roer dit samen met de eieren door het mengsel. Schep nu ook de sinaasappel en de walnoten door het beslag. Los tenslotte de Baksoda op in 3 eetlepels kokende melk en roer door het deeg.

Bak deze sinaasappelcake in circa 45 minuten gaar.

Eet smakelijk!