Boerencake

Oventemperatuur :
elektrische oven 160 graden
heteluchtoven 145 graden

Baktijd :
55 - 65 minuten

Zelf toevoegen :
150 ml water = 150 gram

Verwarm de oven voor.

Meng de mix en het water in een beslagkom met een mixer met een garde. Klop het geheel in 3 minuten op een middelmatige snelheid tot een glad en klontvrij beslag.

Vul de ingevette cakevorm (van ong. 25 cm) gelijkmatig met het beslag.

Bak de cake in 55-65 minuten op een rooster in het midden van de oven. De cake is gaar als je met een (saté) prikker in het midden van de cake prikt en deze er weer schoon uitkomt.

Laat na het bakken de cake ca. 10 minuten rusten , en haal de cake daarna voorzichtig uit de cakevorm.

Geniet !