

Cake met minder vet

Voor 20 plakken

Ingrediënten:

150 gram keuken light
150 gram suiker
1 zakje vanillesuiker
3 eieren
150 gram bloem



Bereiding:

1. Vet de cakevorm in.
2. Verwarm de oven voor op 170 graden Celsius.
3. Roer in een beslagkom de keuken light samen met de suiker en de vanillesuiker tot een romige massa.
4. Voeg één voor één de eieren toe en roer net zolang tot het ei is opgenomen voor het volgende ei erbij komt.
5. Roer de gezeefde bloem in gedeelten door het deeg.
6. Vul de cakevorm voor ten hoogste 2/3 met het deeg.
7. Schuif het rooster op de tweede richel van onderen in de oven.
8. Zet de cake in de oven en bak deze in 75 minuten gaar.
9. Controleer of de cake gaar is door er met een breinaald in te prikken. Als deze er droog uitkomt is de cake gaar.
10. Laat de cake in de vorm iets afkoelen.
11. Keer de cake op een bord en laat hem verder afkoelen.
12. Eet smakelijk.

Voedingswaarde per plak:

105 kcal
1,9 gram eiwit
5 gram vet
13 gram koolhydraten