

GREEN CAKE



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 30 min - **Materiaal :** Filtre jus

Ingrediënten : 6 personen

- 8 middelgrote appels - 3 eieren - 2 glazen meel* - 1 glas havermout* - 1 ½ glas bruine suiker - 1 glas olie - 1 zakje bakpoeder - 1 mespuntje kaneelpoeder - poedersuiker - 1 glas = 200 ml

1. Verwijder de steeltjes en pitjes van de appels. Verwerk ze met het Sapfilter. Doe de pulp in een kom. Voeg alle ingrediënten toe met als laatste het meel. Goed vermengen (het beslag is een beetje elastisch, dat is normaal). Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
2. Vet een cakevorm in met olie en doe het beslag erin.
3. Strijk het oppervlak glad en bak de cake ongeveer 30 minuten in de oven. Controleer of hij gaar is door er met mespunt in te prikken. Als het mes er droog uitkomt is de cake gaar. Laten afkoelen en met poedersuiker en kaneel bestrooien.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

Juice Expert 2 ■

*Allergenen: dit recept bevat eieren en gluten.