

ZOETE AARDAPPEL CAKE

BEREIDINGSWIJZE

- Voorverwarm de oven op 180°;
- Was de zoete aardappel;
- Niet schillen. Snij de aardappels in twee helften en kook gaar in 15 minuten;
- Prik met vork om te kijken of de aardappel gaar is;
- Laat afkoelen;
- Doe meel, kruiden, honing en bakpoeder in kom en meng goed;
- Schraap zoete aardappel uit de schil en doe bij de kom;
- Voeg tevens olijfolie, melk en twee eieren toe;
- Mix het geheel goed door;
- Vet ovenschaal in en smeer mengsel uit in ovenschaal;
- Baktijd ongeveer 60 minuten in oven.

INGREDIËNTEN

- 250 gram volkoren speltmeel of volkoren tarwemeel
- 350 gram zoete aardappel of bataat
- 1 eetlepel bakpoeder
- Snufje zout, peper,
- 1 theelepel gemberpoeder
- 2 eetlepels kaneel
- 2 eetlepels honing
- 60ml extra vergine olijfolie
- 60ml volle melk (of rijstmelk, havermoutmelk)
- 2 eieren