



# Thermomix Aardbeiencake

## Ingrediënten

### voor de deeg:

- 150 gr aardbeien
- 200 gr bloem
- 70 gr suiker of alternatieve suiker
- 5 gr bakpoeder
- 150 gr (amandel) melk
- 1 ei
- Schil van 1 sinaasappel
- 100 gr olie (zonebloem, mais,...)

[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



## Instructies

- Verwarm de oven op 170 graden. Vet een bakblik in met olie of bekleed hem met bakpapier.
- Doe de suiker, bakpoeder, olie, ei, zeste van de sinaasappel en melk in de mengbeker **20 sec/snelheid 4**
- Voeg nu de bloem toe **20 sec/snelheid 4**
- Was de aardbeien, haal kroontje eraf, snij de aardbeien in 2 en voeg toe aan de mengbeker. Meng kort **5 sec/linksomdraai/snelheid 3**
- Doe het beslag in een cakevorm en bak 45-60 minuten
- Controleer met sateprikker in het midden of de cake klaar is als je stokje droog uitkomt is die gaar.
- Laat de cake afkoelen