



Glutenvrij hoort erbij!

Courgettecake

Ingrediënten

1 cup = 250 ml.

- 1 $\frac{1}{2}$ cup kristalsuiker
- 3 eieren
- 1 cup zonnebloemolie
- 2 cup geraspte/gemalen courgette
- 2 cup rijstmeel
- 1 cup ketanmeel (kleefrijstmeel)
- 1 zakje bakpoeder
- 1 theel. zout
- 1 theel. kaneel
- $\frac{1}{2}$ cup gemalen (wal)noten

Bereiding

Oven voorverwarmen tot 150 graden.

2 cakeblikken of 1 grote tulbandvorm (ingevet en met bloem bestoven)

Siliconenvormen hoeven niet ingevet.

Eieren en suiker wit en romig mixen.

Olie erdoor mixen.

Courgette erdoor mixen.

Meel, zout, kaneel en bakpoeder zeven en erdoor mixen.

Noten erdoor mixen.

In bakblik(ken) doen en onderin de oven in ca. 1 $\frac{1}{2}$ uur gaar bakken.

Laat de cake een kwartiertje in de vorm afkoelen en daarna op een rooster.

