



Proef Meer

Cake met Brugge d'Or en banaan



Ingrediënten:

- 75 Brugge Boter + boter om in te vetten
- 3 eieren
- 75 g ruwe suiker
- 200 g bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 1 dl volle melk
- 150 g Brugge d'or, fijn geraspt
- 1 banaan
- sap van ½ citroen
- 100 g amandelschilfers
- zout

Bereiding:

1. De boter, eieren en suiker tot een schuimige massa kloppen
2. Nu de gezeefde bloem en bakpoeder toevoegen en samen met de kaas en de melk en wat zout goed doormengen
3. De banaan in stukjes snijden en bedruipen met citroensap
4. Cakevorm inboteren en de helft van het deeg hierin storten, hierop de banaanstukjes en de helft van de amandelschilfers
5. Hierop de rest van het deeg en amandelschilfers er boven op
6. Nu bakken in voorverwarmde oven bij 200°C gedurende 50 minuten

Tip: Dien het warm of koud op!

Smakelijk!

- 👤 4 personen
- 🕒 75 min
- 🍰 Dessert
- ★ 1.5

