

BIOBAKKEN

De notenpasta's van BioToday zijn 100% biologisch en gemaakt van alleen maar noten. Ze vormen de ideale basis voor hartige en zoete recepten.

MAKKELIJK

BIOLOGISCHE AMANDELCAKE MET BANAAN & CITROEN

GEBAK - 10 PERS. - 15 MIN. + 1 UUR
OVENTIJD + 1 UUR WACHTTIJD

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een cakevorm (30 cm) in met **kokosolie** (BioToday). Pel **6 rijpe bananen** en prak ze. Doe de geprakte banaan in een kom. Boen **2 citroenen** schoon en rasp de schil. Doe het citroenrasp samen met **2 eieren**, **1 potje amandelpasta** (170 g, BioToday), 1 el gesmolten kokosolie (BioToday) en **3 el ahornsiroop** (fles 250 ml, BioToday) in de kom bij de banaan. Zeef **200 g tarwebloem** en een **½ zakje bakpoeder** (pakje 3 zakjes à 16 g) erboven en meng met de inhoud van de kom. Verdeel het beslag gelijkmatig over de cakevorm. Hak **50 g amandelen** grof en strooi over het beslag. Bak in het midden van de oven in ca. 1 uur goudbruin en gaar. Controleer na 55 min. met een **satéprikker** of de cake gaar is. Als de prikker er schoon en droog uitkomt, is de cake gaar. Zo niet, bak de cake dan nog 5 min. Laat in 1 uur in de vorm afkoelen op een rooster.

TIP Je kunt de cake 2 dagen van tevoren maken, bewaar afgedekt buiten de koelkast.



Isabel, bekend als De Hippe Vegetariër:

'Amandelpasta is veel meer dan broodbeleg. Het doet ook wonderen in zoete en hartige recepten. Ik gebruik het voor van alles: als vulling van portobello of in mijn haverhoutpap, smoothie of taart.'



Volg BioToday op
facebook & instagram



BioToday
Amandel-
pasta
potje 170 g
€ 4,19