

30 seconden hele sinaasappel taart


Opmerking

De genoemde hoeveelheden zijn voldoende voor een normale cakevorm.

Nodig:

- 1 hele (biologische) sinaasappel
- 225 g roomboter
- 3 eieren
- 200 g suiker
- 300 g zelfrijzend bloem
- cakeblik

Bereiden

1. Oven voor verwarmen op 180 °C
2. Cakeblik invetten.
3. Was de sinaasappel, verwijder eventueel het steelaanzet (puntje).
4. Snij de sinaasappel in vieren.
5. Sinaasappel en boter in de mengbeker en mix 7 sec/snelheid 8.
6. Overige ingrediënten toevoegen en stel in 20 sec/  /snelheid 4.
7. Giet het beslag in het cakeblik en bak af in 50-60 minuten.
8. Herhaal handeling 1x.

Presenteren

9. Laat cake afkoelen en snij in plakjes.

Tips

- ✓ Bij mij barstte de bovenkant open, idee is om deze dun af te snijden en met glazuur te bedekken, of met sinaasappelmarmelade, of met chocolade....