



yoghurtcake met appel

Door appelcake met yoghurt in 20 x picknicken kwam ik op het idee om volle yoghurt met appel te mengen onder het cakedeeg

Dit heb je nodig voor 11 stuks:

- 35g slaolie
- 1 ei
- 50 g suiker
- 62,5 g yoghurt met appel
- 62,5 g zelfrijzende bloem

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 155°C)



Zet alles klaar



Weeg de olie af.



Weeg de suiker af.



Doe de suiker bij de olie.



Roer.



Voeg het ei toe.



Klop los.



Klop met de keukenrobot tot een bleek beslag.



Zet een flexipan op een rooster. Vet de putjes in.



Weeg de yoghurt af.



Weeg het zelfrijzend bakmeel af.



Meng na 15'



Doe de yoghurt bij het beslag.



Roer.



Doe de zelfrijzende bloem erbij.



Meng.



Vul de putjes van de flexipan met 2 koffielepels deeg per putje.



En bak



de cupcakes 20'



Laat afkoelen!



Ontvorm.

