

SPECULAASCAKE MET SINAASAPPEL EN AMANDELEN

www.deveganistischekeuken.nl



DIT HEB JE NODIG

100 gram boekweitmeel
100 gram teffmeel
200 ml havermelk (gemaakt van
200 ml water + 4 eetlepels havermout)
1 banaan, liefst overrijp
1 sinaasappel
50 gram amandelen
2 eetlepels speculaaskruiden
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel bakingsoda
Sap van een halve citroen (of een
andere zuur voor de bakingsoda)



*teffmeel kun je ook vervangen door
havermeel.

Benodigdheden

Cakeblik (25 cm)

Bakpapier

Oven (voorverwarmen op 175 graden)

 1 cake  +- 50 minuten (incl. oventijd)

ZO MAAK JE HET

- Meng de boekweit- en teffmeel door elkaar.
- Hak de amandelen grof en meng 30 gram met het meel en voeg ook de speculaaskruiden toe.
- Pureer de banaan en voeg dit ook toe.
- Snij dan de sinaasappel in kleine stukjes en voeg dit ook bij het meelmengsel.
- Maak de havermelk door het water met de havermout te staven en voeg dit vervolgens toe aan het meelmengsel.
- Voeg dan de bakpoeder toe en beleg een cakeblik met bakpapier.
- Schep dan de bakingsoda en het zuur door het mengsel en schep het in het cakeblik en strooi de overige 20 gram gehakte amandelen over je cake.
- Zet het voor 40 minuten een voorverwarmde oven

Eet smakelijk!

Heb je het recept gemaakt?

Tag @deveganistischekeuken als je het deelt
op social media, dan kunnen we jouw creatie zien!