

## CITROENGRASCAKE



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g

### INGREDIËNTEN

1  
cake 

- 200 g boter
- 200 g zelfrijzend bakmeel
- 200 g suiker
- 8 g vanillesuiker
- 4 eieren
- snufje zout
- 75 g Bresc Citroengraspuree

### BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 175 graden. Meng in een kom boter, suiker, vanillesuiker en zout tot een romig mengsel. Voeg de eieren één voor één toe en mix tot een glad mengsel. Voeg eerst het citroengras toe en dan het zelfrijzend bakmeel beetje bij beetje. Blijf mixen tot je een glad beslag hebt. Stort het beslag in een ingevette en bebloemde bakvorm. Bak de cake in 60 minuten gaar op 175 graden. Na het bakken de cake storten op een rooster en volledig laten afkoelen.