

GREEN CAKE



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** Sapcentrifuge

Ingrediënten : 6 personen

- 8 middelgrote appels - 2 glazen* meel - 1 1/2 glas suiker - 1 zakje gist - Poedersuiker - 3 eieren - 1 glas havermout - 1 glas olie - 1 mespuntje kaneel - *1 glas = 200 ml

1. Verwijder de steeltjes en de pitjes van de appels. Verwerk ze met de sapcentrifuge. Drink het sap of maak er vruchtenijs van.
2. Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
3. Schraap al het in de zeef achtergebleven vruchtvlees bijeen.
4. Combineer alle ingrediënten met als laatste het meel. Goed mengen (het beslag is tamelijk elastisch, dat is normaal).
5. Beboter een bakvorm, doe het beslag erin.
6. Strijk het oppervlak glad en bak de cake gedurende ca. 30 min. in de oven.
7. Laat afkoelen en bestrooi met poedersuiker en kaneel.

Tip van de chef :

Niets gaat verloren, alles wordt gebruikt en het is nog lekker ook!

Duo XL ■

Duo Plus XL ■

Duo Salad & Juice ■