

Eenhoorn cakeje
van Elize

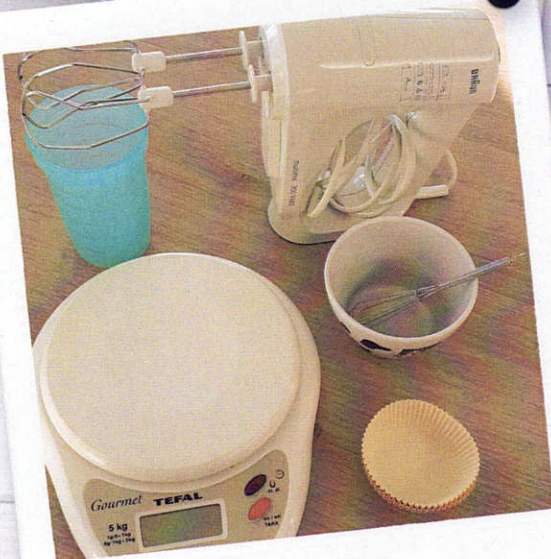


Ingrediënten

40g Boter
Cocoladedruppels naar
smaak
10g Eipoeder
25g Maismee
50g Mix C
40g Suiker
Spruitwater
40ml water
1 kl wijnsteenpoeder

Benodigdheden

cakevormpjes
koffielepel
kommetje
maatbeker
miniklopper
mixer
spatel
weegschaal

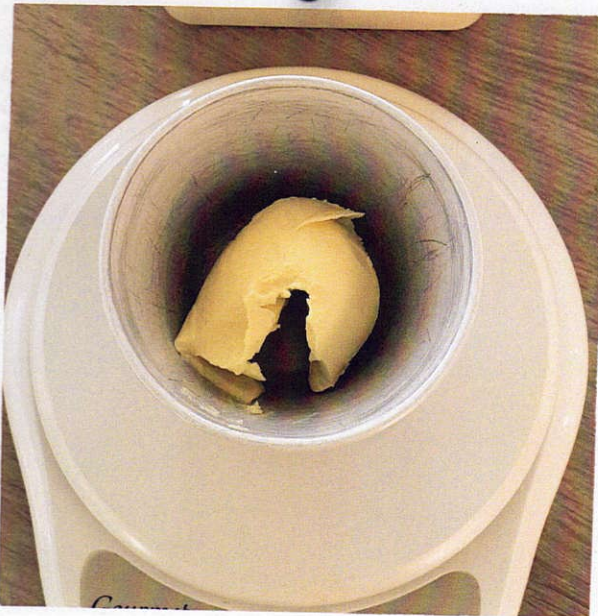




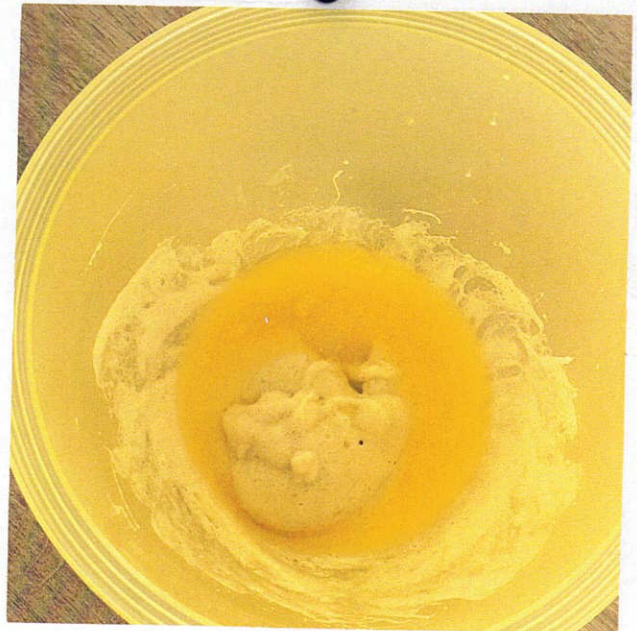
Klop 10g ei-poeder met
40ml water tot wit
schuim



Mix het eitje met de
suiker



Smelt de boter



Mix de boter met het
suiker- en eimengsel



Voeg de melen en het
wijnsteenpoeder
toe en mix het opnieuw



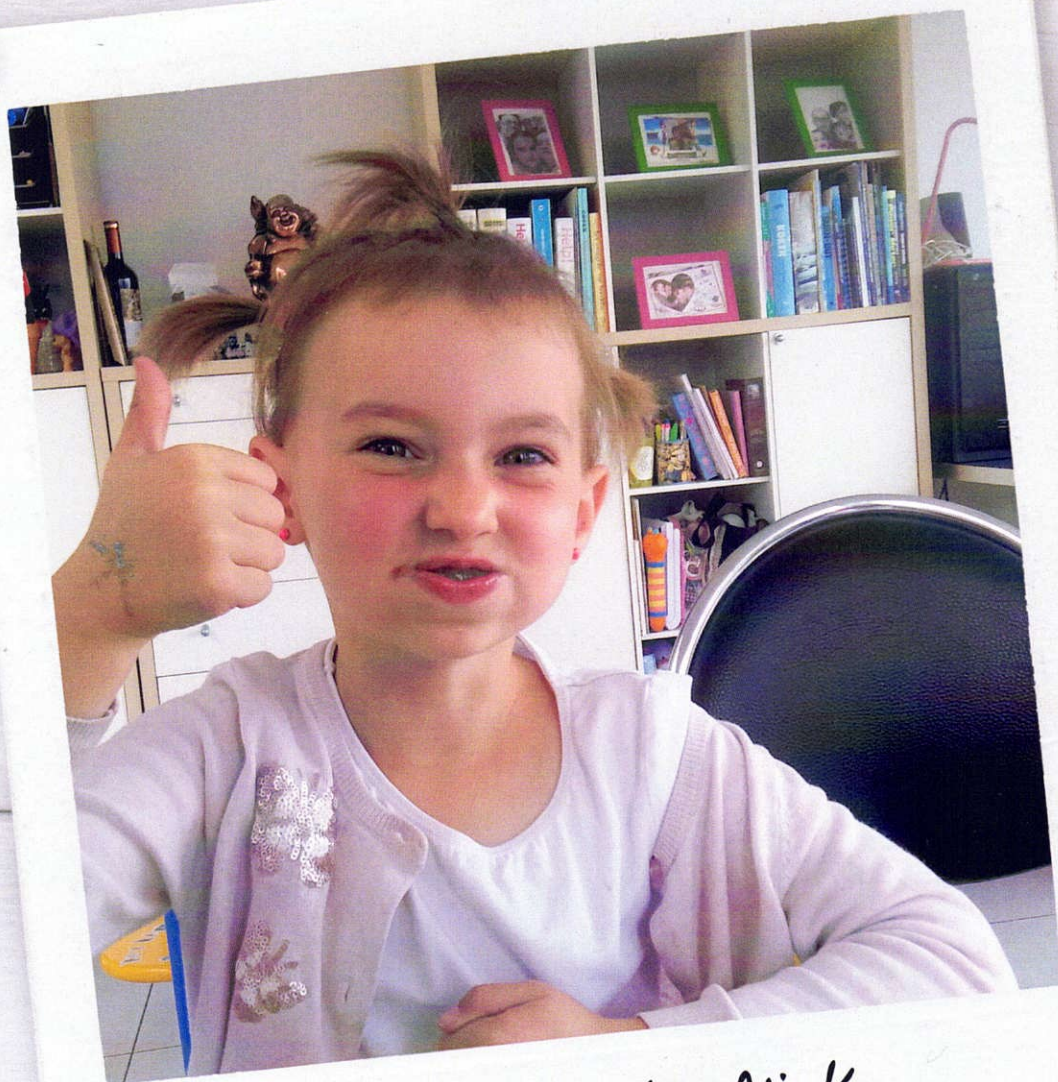
Spatel de chocoladedruppels
onder het deeg



Verdeel het deeg over de
cakevormpjes



Bak ze 25 min op 175°C in
een voorverwarmde oven



Eet smakelijk
van het eenhoorn cakeje

