



Ambachtelijke Cake

Maak een heerlijke ambachtelijk cake met vanillesmaak. Deze verrukkelijke cake kun je gemakkelijk maken met de FunCakes mix voor cupcakes. Je kunt er eventueel zelfs nog een smaakstof aan toe voegen voor een extra dimensie.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



Molino Pasini Farine Tous Usages 1 kg

MP1263
2,89 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



Pâtisserie Moule en Céramique - Quatre-
Quarts 25cm

P03301
9,39 €



Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- Molino Pasini Bloem Universeel (All Purpose) 1 kg
- 250 g boter
- 5 eieren (ca. 250 g)

Benodigdheden

- FunCakes Bake Release Spray 200 ml
- Patisse Ceramic Cakevorm 25cm
- Mixer
- Mengkom

Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor tot 160°C (heteluchtoven 140°C). Vet de Patisse Ceramic Cakevorm in met de FunCakes Bake Release Spraysen strooi er wat Molino Pasini Bloem in tegen het plakken.

Stap 2: Meng de mix

Meng 500 gram FunCakes Mix voor Cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in een kom. Mix dit in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag.

Stap 3: Bak de cake

Vul de cake bakvorm met het beslag. Bak de cake in circa 70-75 minuten gaar.

Stap 4: Geniet van deze Ambachtelijke Cake!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.