



Cranberry cakejes



Ingrediënten : 195 gram heel ei
65 gram zachte boter
200 gram fijne amandelspijs (1:1)
40 gram patentbloem
3 gram bakpoeder
50 gram Cranberry's "BerryFusions"
Fruits Diced Raspberry"
Cranberry stukjes "Double Diced"

Werkwijze : * draai de boter en de amandelspijs tot en een smeuge massa.
(ca. 5 minuten).
* voeg het ei langzaam toe aan het mengsel.
* zeef de bloem boven het beslag en spatel de bloem luchtig door het mengsel.
* spatel de cranberry's door het beslag.
* verdeel het beslag over een bakplaat en plaats deze in de oven (180°).
* bak de cakejes lichtbruin en gaar (ca. 30 minuten).
* werk de cakejes af met glazuur, imitatie chocolade, fondant of jam.
* meng hier cranberry stukjes "Double Diced" doorheen.

In dit recept zijn ingrediënten verwerkt van: - Ocean Spray

