



Yoghurt-cake met Nutella® en appels

Koekjes | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 📖📖📖

Pour 10 parts

- 150 g de Nutella®

POMMES EN DES

- 1 pomme rainette (environ 200 g)
- 50 g d'eau + 50 g de sucre + quelques gouttes de jus de citron

GATEAU

- 125 g de beurre (à température ambiante)
- 140 g de sucre en poudre
- 1,25 g de sel
- 100 g d'œuf (à température ambiante)
- 100 g de farine de blé tendre

- 100 g de farine d'amande
- 5 g de levure chimique
- 63 g de farine de riz
- 60 g de yaourt grec + 2 gouttes de jus de citron
- 23 g de crème

Voor 10 personen

150 g Nutella

DE SIROOP BEREIDEN

Breng het water met de suiker aan de kook. Laat afkoelen en voeg de citroen toe.

Schil de appel en snijd in kleine blokjes. Doe de blokjes in de siroop en zet in de koelkast.

BEREIDING

Klop de boter goed samen met de suiker en het zout. Voeg geleidelijk het ei, de gezeefde bloem, gist, yoghurt en slagroom toe.

Giet het mengsel in vormpjes van 60 g (ingevet en bestrooid met bloem) en bak ongeveer 20 tot 25 minuten op 175°C.

Laat afkoelen en maak dan een opening in het midden met een buisvormige uitsteker.

Doe wat Nutella en enkele blokjes appel in de opening en bedek met het verwijderde plakje cake.