

Limoencake

Ingrediënten:

- 250 gram zelfrijzende bloem
- 250 gram suiker
- 250 gram beste boter
- 4 eieren

Bereiding:

- Smelt de boter en meng er de suiker door.
- Splits de eieren en meng het eigeel door het suiker-boter mengsel.
- Vermeng de bloem door het suiker-boter-eigeel mengsel.
- Klop het eiwit op en meng dit door het mengsel.
- Voeg aan het cake mengsel het sap van een limoen toe. Rasp de limoen en meng dit ook door het mengsel.
- Giet dit in een bakvorm en laat 40 min bakken in een voorverwarmde oven van 180 °