

# Ontbijtcake met yoghurt

👑 PRÉMAX IJSSELMEER

## RECEPTUUR

Plantaardige olie.....	1.500 gram
Bruine Basterd R3.....	4.500 gram
Citroenrasp.....	175 gram
Zout.....	25 gram
Ei.....	1.500 gram
Prémax IJsselmeer.....	4.500 gram
Karam.....	200 gram
Yoghurt.....	3.000 gram

## WERKWIJZE

- Meng de plantaardige olie met de suiker, citroenrasp en ei.
- Meng vervolgens de Prémax IJsselmeer met de bakpoeder.
- Laat het geheel rustig doordraaien en voeg tot slot de yoghurt toe.
- Smeer de blikken goed in en vul deze tot 2/3.
- Bak het geheel ca. 55 tot 65 minuten in een cakeoven (heteluchtoven 150°C).



ONTBIJT