

# *ZIZO*

*Dé glutenvrij specialist*



## *Teff meel bruin*

### *Teffcake in de oven:*

#### *Ingrediënten:*

- 200 g Teffmeel*
- 200 g roomboter of margarine*
- 200 g suiker*
- 200 g ei (4 eieren)*
- 15 g citroenrasp*
- 5 g bakpoeder*

#### *Bereiding:*

*Verwarm de oven voor op 160°C Mix de roomboter of margarine, suiker en citroensap tot een zachte massa. Voeg de eieren al roerend één voor één toe en klop het beslag in ca. 5 min.*

*luchtig. Meng Teff meel en bakpoeder door elkaar en meng dit voorzichtig door het beslag.*

*Beslag in vorm doseren. Baktemperatuur ca.160°C. Baktijd ca. 1 uur.*

