

## 4/4 CAKE (basisrecept quatre quarts of viervierencake)



### Ingrediënten

- 200 g malse boter (in blokjes)
- 4 medium eieren
- 200 g suiker
- 200 g patisseriebloem
- 1/2 pakje bakpoeder (8 g)
- 1 snuifje zout
- 1 theelepel vanille extract/essence
- 4 eetlepels melk

### Werkwijze

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Vet een bakvorm in, bebloem een beetje.
3. Breng alle ingrediënten in de beker en meng tot een glad deeg.  
**20 sec / snelheid 6**
4. Doe het deeg in de ingevette bakvorm.
5. Afbakken op 180°C, ongeveer 30 min. Prik in de cake met een stokje.  
Kleeft er niets meer aan dan is je cake klaar.

**TIP:** Met dit basisrecept voor cake kan je veel variëren. Voeg bijvoorbeeld wat cacao poeder toe aan een deel van het deeg en maak zo een marmercake. Verwerk fruit in je deeg (appeltjes, kersen, frambozen, ...). Voeg noten, amandelmeel, kokosrasp, ... toe.

