

## Cake met limoncello – 12 porties

### **Ingrediënten**

75 gram amandelmeel  
200 gram zelfrijzende bloem  
4 eieren  
100 gram vloeibare boter  
150 gram Zusto of 150 gram kristalsuiker  
1 dl limoncello  
Snuifje zout

### **Vorbereiding**

Weeg alle ingrediënten af.  
Verwarm de oven voor op 200 ° C.

### **Bereiding**

Roer de suiker en het snuifje zout door de boter. Gebruik je Zusto? Roer die er dan zeer langzaam door anders klontert het deeg.  
Roer er de eieren een voor een onder.  
Voeg de limoncello eraan toe.  
Meng vervolgens de zelfrijzende bloem en het amandelmeel onder het mengsel.

Giet in een siliconen cakevorm of in een met bakpapier beklede cakevorm.  
Bak in totaal 45 minuten: 10 minuten op 200 ° C en daarna de temperatuur verminderen tot 160 ° C en nog 35 minuten bakken.  
Controleer de gaarheid met een prikker.

Laat afkoelen op een rooster en bewaar in een afgesloten doos.

### **Informatie allergenen**

Dit gerecht bevat: ei, tarwe, noten



Cake met limoncello