



## Hartige cake met chorizo en zongedroogde tomaat



**1 TAART = 8 PUNTEN**  
**1 CAKE = 12 PLAKKEN**

🕒 70 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍳 3 eieren (M)
- 🍳 100 ml zonnebloemolie
- 🍳 150 ml melk
- 🍳 250 g zelfrijzend bakmeel
- 🍳 100 g geraspte kaas
- 🍳 100 g chorizo blokjes
- 🍳 100 g zongedroogde tomaatjes (op olie)
- 🍳 65 g pijnboompitten
- 🍳 2 stelen bosui
- 🍳 peper, zout,
- 🍳 Italiaanse kruiden

**MATERIAAL:** cakevorm met bakpapier 25 cm lang

### **ZO MAAK JE HET:**

1. In een kom doe je de natte ingrediënten bij elkaar; eieren, zonnebloemolie en melk.
2. Roer met een garde door elkaar.
3. Snijd de chorizo in blokjes, de zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes en de bosui fijn.
4. De droge ingrediënten voeg je in een andere kom bij elkaar; zelfrijzend bakmeel, geraspte kaas, chorizo, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten, bosui, peper, zout en de Italiaanse kruiden.
5. Meng deze droge ingrediënten met een spatel door elkaar.
6. Voeg de natte ingrediënten toe en spatel tot een mooi beslag.
7. Je kunt stoppen met spatelen zodra de droge ingrediënten helemaal zijn opgenomen.
8. Bekleed een cakevorm met bakpapier en stort het beslag in de vorm.
9. Bak de hartige cake in ongeveer 50 minuten op 160°C (boven- en onderwarmte) gaar en goudbruin.
10. Laat de cake even afkoelen voor je hem aansnijdt.

**TIP:** Wanneer ingevroren tot een maand houdbaar.

**BRON:** [laurasbakery.nl](http://laurasbakery.nl)