Citroencake

300 gram meel

200 gram plantaardge boter(margarine)

200 gram rietsuiker

100 gram aquafaba

12 gram bakpoeder

schi van 2 citroenensap van 1 citroen

De boter smelten en weer af laten koelen tot zeer lauw. De aquafaba stijf kloppen, telkens een schep suiker toevoegen totdat alles suiker is opgenomen.

De gesmolten boter, het citroensap, de citroenschil en de gezeefde bloem op de auquafaba leggen en het geheel voorzichtig door elkaar scheppen. De cake in een beboterde met paneermeel bestrooide cakvorm doen en afbakken in een voorverwarmde oven op 150 graden in 45 -50 minuten. Ter controle : stokje moet er droog uit komen, dus geen klodders ongaar deeg maar droge kruimels.