

Citroencakejes

Voor **6 stuks** heb je nodig:

- 1 citroen
- 120 gram volkoren bloem
(kan ook spelt- of boekweitbloem zijn)
- 30 gram kokosbloesemsuiker of agavesiroop
- 100 milliliter haver-, amandel- of kokosmelk
- 45 milliliter zonnebloem-, arachide- of kokosolie
- 2 theelepels bakpoeder
- 4 eetlepels maanzaad
- Zout



Verwarm de oven op 160 °C. Smeer 6 muffinvormen in met wat olie. Gebruik je kokosolie? Laat dit dan vooraf even smelten. Doe de bloem, kokosbloesemsuiker, het bakpoeder, maanzaad en een snufje zout in een kom. Gebruik je agavesiroop? Dan voeg je die later pas toe, in een volgende stap. Rasp de citroen en vang de zeste op in een kom en pers de citroen ook uit voor het sap. Ook de melk en olie voeg je nu toe om alles goed door te roeren. Ook de agavesiroop mag hier eventueel bij. Meng nadien het droge en natte mengsel samen en roer tot een zacht beslag. Breng het geheel samen in de vormen en bak de cakejes gedurende 35 minuten in de oven. Vergeet ze niet even af te koelen voordat je ze verorbert!

Laura's favoriete ixina-keuken?

Kitchen, **all-inclusive**

Als ouder is een uiterst **functionele keuken** essentieel. De **Clara Chic ixina-keuken** is hiervoor een geslaagd voorbeeld, waar zo goed als elk element doordacht is. Zo werd het centrale kookeiland bijvoorbeeld uitgerust met een ruim werkblad en verlichte nissen, perfect als extra opbergruimte. Afgewerkt in trendy notelaarhout zet het de toon, de ideale afwerking voor Laura's woning.



ixina ja
aan uw
dromen