



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

# Cake de sagou

## Ingrediënten

- 6 œufs (séparer les blancs des jaunes)
- 75 g de beurre
- 100 g de Gula Java Matcha
- 150 g de farine de sagou
- 25 g de lait

## Extra info

---

### Recept geschikt voor:

4 personen

### Moeilijkheid:



### Vorbereidingstijd:

15 minuten

### Bereidingstijd:

20 minuten

### Totale bereiding:

35 minuten

## Gebruikte producten

---

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van cake de sagou

## Bereiding

Préchauffez le four à 175 °C. Mélangez dans un grand bol le Gula Java Matcha, le beurre ou de l'huile. Battez les œufs un à un et ajoutez ensuite la vanille et le lait. Versez-y la farine de sagou et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Graissez un moule et cuisez le cake au four une vingtaine de minutes. Piquez le cake avec un bâtonnet à brochette pour voir si le cake est cuit. Sinon, laissez-le plus longtemps au four.

## Speciale wensen

---

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)