
Gezonde Chocolade cake

Werk: 15min

Oven: 55min

Ingrediënten:

2 eieren

80gr kokosbloemsuiker

4el ahorn of agavesiroop

80ml olijfolie

120ml Griekse yoghurt

30gr raw cacao

200gr spelbloem

1 1/2 el bakpoeder

1 courgette

snufje zout

topping

quinoapops

zwarte chocolade

zwart sesamzaad

Verwarm de oven voor op 180°C.

Meng in een kom de eieren, suiker en de siroop door elkaar. Doe er de olijfolie, de yoghurt bij. Meng alles goed en voeg er voorzichtig de raw cacao bij.

Neem een andere kom en doe hier het speltmeel, zout en bakpoeder in, meng alles goed en doe het bij het chocolade mengsel tot alles glad is.

Rasp de courgette in fijne sliertjes met een rasp en doe het bij het chocolade mengsel.

Neem een vierkante bakvorm bekleed met bakpapier. Doe er het chocolademengsel in, overstrooi met quinoapops, stukjes zwarte chocolade en zwart sesamzaad

Laat even afkoelen en snij je cake aan.

#THEPOWERLOFT.ME

Eat it, do it & Love it

