

wereldrecept

Eten is een goede manier om met andere culturen kennis te maken. Daarom kiezen we voor u steeds een recept uit een van de landen waar Plan werkt. Deze keer: Brazilië

Bolo de laranja ~ sinaasappelcake

Voor de buitenkant

Doe de suiker en het water in een lage grote pan. Roer tot de suiker is opgelost en breng het mengsel zachtjes aan de kook. Snijd de sinaasappels in dunne plakjes en voeg ze toe. Kook ze 10 – 15 minuten zachtjes, totdat de schil een beetje zacht is. Haal van het vuur en laat afkoelen.

Voor de cake

Verwijder de pitjes uit de sinaasappels en snijd ze in stukjes. Meng de sinaasappels, eieren, suiker en olie in een blen der. Meng de bloem, bakpoeder, kaneel en de gehakte walnoten of amandelen samen in een kom. Voeg langzaam de sinaasappelmix toe en roer alles met de roerstaaf van de mixer tot een glad deeg. Bekleed een springvorm van 24 cm doorsnee met bakpapier en vet de rand in met olie. Schik de sinaasappelplakjes voor de buitenkant (zonder siroop) op de bodem en de rand van de bakvorm. Giet het beslag in de vorm en bak 50-60 minuten bij 170 °C. Als je een houten spiesje in de cake steekt en er blijft niets plakken, is hij gaar. Haal de taart uit de oven en laat 'm 20 minuten afkoelen. Kiep de taart uit de vorm op een bord, overgiet hem met de sinaasappelsiroop en maak een glansrijke entrée.



Dit heeft u nodig:

Voor de buitenkant

- 1 kopje suiker en 125 ml water
- 2 grote, onbespoten sinaasappels met schil

Voor de cake

- 2 hele, onbespoten sinaasappels met schil, in kleine stukjes
- 3 eieren
- 300 g suiker
- 150 ml palmolie of zonnebloemolie
- 230 g tarwebloem
- 1 eetlepel bakpoeder
- 100 g klein gehakte amandelen of walnoten
- Een snuf kaneel

Heeft u ook een wereldrecept?

Mail het naar redactie@girlsfirstmagazine.nl of post het op Facebook. Misschien komt uw recept dan in het volgende magazine!