



Diëtistenpraktijk
De Snekens

Wendie Pluymers
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



CAKE BALLS

© Diëtistenpraktijk De Snekens



Ingrediënten (voor 20 cakeballs):

- 75 g vloeibare margarine
- 100 g zelfrijzende bloem
- 100 g zoetstof 1/1
- 2 eieren
- 1 buisje vanille-essence
- 20 druiven
- 100 g Sukrin Melis
- 1 koffielepel water
- 1 koffielepel citroensap
- Sukrin Syrup Gold



Diëtistenpraktijk
De Snekens

Wendie Pluymers
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



Bereidingswijze:

- Meng de eieren met de zoetstof en de vanille tot een romig mengsel.
- Spatel er voorzichtig de gezeefde bloem door.
- Meng de vloeibare margarine voorzichtig door het beslag.
- Giet het deeg in een siliconen bakvorm voor cake-balls, druk in elk cakeballetje een druif in en bak 45 min. in een oven van 160 °C.
- Laat 10 min. in de bakvorm afkoelen. Stort het geheel uit op een rooster en laat verder afkoelen.
- Prik de cakeballs elk aan een stokje, prik ze op een rieten mandje of een piepschuim blok en dien op.
- En smullen maar!!