Vegan cake limoen kokos

Ingrediënten

300 g (gram) Bloem
80 g (gram) Kokosrasp
4 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
0.5 tl (theelepel) Zout
400 ml Kokosmelk
200 g (gram) Witte basterdsuiker
100 ml Zonnebloemolie
50 ml Limoensap
200 g (gram) Poedersuiker
2 tl (theelepels) Limoensap (voor de topping)

Keukenspullen

Mengkom
Spatel
Cakevorm



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 175 graden (heteluchtoven).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik een bakspray (bijv. Dr. Oetker).

Meng de **bloem (300g)**, **kokosrasp (80g)**, **bakpoeder (4 tl)** en **zout (1/2 tl)** goed door elkaar. Meng in een andere kom de **suiker (200g)**, **kokosmelk (400ml)**, **limoensap (50ml)** en **zonnebloemolie (100ml)**. Voeg het bloemmengsel toe en roer de ingrediënten grondig door elkaar.



2. Vegan cake limoen kokos bakken

Doe het beslag in de cakevorm en bak de cake in 50-55 minuten af. Laat de cake afkoelen op een rooster.



3. Limoen topping bereiden

Meng de poedersuiker met het limoensap tot een glad glazuur. Schenk het glazuur over de afgekoelde vegan limoen kokos cake.