

HARTIGE OLIJVENCAKE MET PAPRIKA



INGREDIËNTEN

10 

- 625 g bloem
- 3 zakje bakpoeder (10 gram)
- 10 eieren
- 125 g melk
- 65 g olijfolie
- 250 g Bresc Black Kalamata olives
- 25 g Bresc Freshly chopped garlic
- 375 g Feta, in kleine blokjes
- 125 g Bresc Peperoni marinati
- Peper en zout

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Gemarineerde paprikastukjes 1000g



Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook 450g



Bresc Zwarte Kalamata olijven tapenade 1000g

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180 °C. Zeef de bloem met het bakpoeder boven een kom. Voeg achtereenvolgens de eieren, melk en olijfolie toe en klop alles tot een glad beslag. Meng er de olijven, feta en paprika door. Breng op smaak met zout en peper. Schep het beslag in een cakevorm. Bak de cake in het midden van de oven in c.a. 55 minuten gaar en goudbruin. Laat tot lauwwarm of koud afkoelen. Haal de cake uit de vorm en snij er plakken van.