

Marokkaanse Meskouta cake / Morrocon Meskouta cake



Boodschappenlijst

4 grote biologische eieren
300 gram fijne suiker
120 ml plantaardige olie
250 gram patent bloem
4 theelepels bakpoeder

½ theelepel zout
120 ml sinaasappelsap, vers geperst
rasp van 1 - 2 sinaasappels
1 theelepel vanille extract
poedersuiker, om te bestrooien

Zo maak je een Marokkaanse Meskouta cake

Verwarm de oven voor op 180°C, vet een bakblik in en bestuif hem licht met bloem

Klop eieren en suiker in een grote kom tot het een dik mengsel is.

Klop er geleidelijk de olie door.

Meng bloem, bakpoeder en zout in een middelgrote kom, voeg toe aan het ei-suikermengsel.

Voeg het sinaasappelsap toe en klop tot het een glad mengsel is.

Meng de rasp en vanille erdoor tot het goed is opgenomen.

Giet het beslag in de bakvorm en bak de cake ongeveer 40 minuten.

Of tot de cake gaar is wanneer een prikker die in het midden van de cake wordt gestoken.

Naam de cake uit de oven en laat de cake 7 tot 10 minuten in de vorm afkoelen.

Draai het uit de pan op een rooster om volledig af te koelen.

Bestrooi de afgekoelde cake met poedersuiker en serveer met muntthee of koffie

Marokkaanse Meskouta cake / Morrocon Meskouta cake



Shopping list

4 large organic eggs	½ teaspoon salt
300g caster sugar	120 ml orange juice, freshly squeezed
120 ml vegetable oil	1 to 2 oranges, zested
250g all-purpose flour	1 teaspoon vanilla
4 teaspoons baking powder	icing sugar, to dust

How to make an Morrocon Meskouta cake

Preheat the oven to 180°C then butter and lightly flour a tube pan.

Beat together the eggs and sugar in a large bowl, until thick.

Gradually beat in the oil.

Whisk together flour, baking powder and salt in a medium bowl, add it to the egg mixture.

Add the orange juice and beat until smooth.

Mix in the zest and vanilla until they are thoroughly incorporated.

Pour the batter into the prepared pan of choice and bake for about 40 minutes.

Or until when a toothpick is inserted into the center of the cake comes out dry.

Remove from the oven and allow the cake to cool in the pan for 7 to 10 minutes.

Turn it out of the pan onto a rack to finish cooling completely.

Dust the cooled cake with icing sugar, and serve it with mint thea or coffee