



# YOGHURT AND BLUEBERRY CAKE

*Laget av Allison - frivillig*

## INGREDIENSER

- 1 liter yoghurt
- 12 egg
- 450 gram rapsolje (oil)
- 620 gram sukker (sugar)
- 900 gram hvetemel (flour)
- 6 ts bakepulver (baking powder)
- Blåbær (as many as you would like)
- Melis (powdered sugar)
- **NB! Denne kaken gir 60 porsjoner. Reduser oppskrift etter behov**

## TIPS

- Hvis du ikke har blåbær, bytt med hvilken som helst frukt du har tilgjengelig
- Når kaken er avkjølt, dryss over fersk frukt og melis

## SLIK GJØR DU

01

Bland alle ingrediensene **UTENOM** blåbærene og melis.

*Mix all ingredients EXCEPT blueberries and powdered sugar..*

02

Når ingrediensene er blandet, ha blåbær i røren. Du kan bruke så mange du vil.

*Once ingredients are mixed, add blueberries to the batter. You can add as many as you like.*

03

Tilsett olje, smør eller formfett i kakeformen for å unngå at kaken sitter fast.

*Add oil, butter or cooking spray into a cake pan to prevent the cake from sticking.*

04

Sett ovnen på 180°C. Hell røren i kakeformen og stek den i ovnen i 45 minutter.

*Set the oven to 180°C. Pour cake batter into the pan and put into the oven to bake for 45 minutes..*

05

Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøle seg.

*Remove cake from the oven and let cool.*