



# Thermomix Chocoladecake met havermout

## Ingrediënten

- 200 gr havermout
- 30 gr honing of agavesiroop
- 5 gr bakpoeder
- 30 gr cacaopoeder
- 3 eieren
- 50 gr (amandel)melk
- 20 gr cashewnoten
- 20 gr pecannoten
- 50 gr pure chocolade

[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



## Instructies

- Verwarm de oven voor op 175 graden. Vet een bakblik in met olie of bekleed hem met bakpapier.
- Doe cashewnoten en pecannoten en pure chocolade in de Thermomix **5 sec/snelheid 5**. Haal uit en zet opzij
- Doe de havermout, bakpoeder, cacaopoeder, honing of agavesiroop erbij, de eieren en de melk en mix tot een glad beslag **20sec/snelheid 4**
- Doe nu de noten-chocolade mengeling er weer in en meng **5 sec/linksomdraai/snelheid 3**
- Giet het beslag in een bakvorm. Bak 35 min in de oven van 175 graden.
- Laat hem afkoelen.