

Appel-dadeltaart

Nagerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 3 goudreinetten

En verder:

- 1 handje dadels zonder pit
- 1 handje gemengde noten
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- 115 gram margarine
- 115 gram bruine suiker en een beetje als topping
- 30 ml zonnebloemolie
- 60 ml sojamelk
- 1 theelepel
- 1 dessertlepel kaneel
-

Verwarm de oven voor op 180°C Meng de margarine met de bruine suiker met een mixer of garde goed door elkaar tot er een romig mengsel ontstaat. Voeg al roerend de zonnebloemolie toe, vervolgens de sojamelk en meng alles goed door elkaar. Zet de mixer op een lagere stand en voeg het zelfrijzend bakmeel, de kaneel, het bakpoeder en zout toe. Schil de appels en rasp deze boven het deeg. Snijd de dadels in kleine stukjes en voeg ook deze toe. Meng alles goed door elkaar. Schenk het mengsel in een ingevette taartvorm met een doorsnede van 23cm. Hak de noten en strooi deze met nog een beetje bruine suiker over de taart. Zet de taartvorm in de voorverwarmde oven en bak de taart in 15 minuten gaar. Laat de taart enigszins afkoelen voordat je de taart serveert. Uiteraard kan de taart ook koud worden gegeten. Eet smakelijk.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>