



Cherry (Chocolate) Cake



This cherry cake is easy to make, healthy and delicious with or without chocolate flavor. Perfect as an afternoon snack or dessert!

CHERRY (CHOCOLATE) CAKE

Servings: 1 cake

Preparation time: 15 minutes + 45-50 minutes in the oven

INGREDIENTS:

200 grams of cherries, pitted
1 banana, mashed
1/2 lemon, juiced
200 grams of oatmeal
50 grams of all-purpose flour
1 tablespoon of baking powder
4 eggs
50 ml of maple or agave syrup
1 teaspoon of vanilla extract
Optional: 20 grams of raw cacao powder

INSTRUCTIONS:

1. Preheat the oven to 180°C.
2. Add the oatmeal, flour and baking powder in a bowl and mix it together. If you want the cake to have a chocolate flavor, you can now also add the cacao powder.
3. Add the mashed banana, lemon juice, eggs, maple or agave syrup and vanilla extract in another bowl and whisk until smooth.





4. Add the mixture of the wet ingredients to the bowl with the dry ingredients and mix until smooth.
5. Now add the cherries to the batter and stir in well.
6. Add the batter into a baking tin with parchment paper and put it in the oven for 45-50 minutes.
7. Let it cool for 10 minutes before taking it out of the baking tin. Enjoy!

NOTES:

Can be stored in an airtight container for 2-3 days.





(Chocolade) Kersencake



Deze kersencake is makkelijk te maken, gezond en lekker met of zonder chocoladesmaak. Perfect als middagsnack of dessert!

(CHOCOLADE) KERSENCAKE

Porties: 1 cake

Bereidingstijd: 15 minuten + 45-50 minuten in de oven

INGREDIËNTEN:

200 gram kersen, ontpit
1 banaan, geplet
1/2 citroen, geperst
200 gram havermeel
50 gram bloem
1 eetlepel bakpoeder
4 eieren
50 ml ahorn- of agavesiroop
1 theelepel vanille-extract
Optioneel: 20 gram rauw cacaopoeder

INSTRUCTIES:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Doe de havermout, bloem en bakpoeder in een kom en meng het door elkaar. Indien je de cake graag met chocoladesmaak wil, kan je nu ook het cacaopoeder toevoegen.
3. Doe de geplette banaan, het citroensap, de eieren, de ahorn- of agavesiroop en het vanille-extract in een andere kom en klop tot een gladde massa.
4. Voeg het mengsel van de natte ingrediënten toe aan de kom met de droge ingrediënten en meng tot een glad mengsel.





5. Voeg nu de kersen toe aan het beslag en roer deze er goed door.
6. Doe het beslag in een bakvorm met bakpapier en zet het 45-50 minuten in de oven.
7. Laat de cake 10 minuten afkoelen voordat je deze uit de bakvorm haalt. Geniet ervan!

NOTA:

Kan bewaard worden in een luchtdichte verpakking voor 2-3 dagen.





Gâteau aux Cerises (et Chocolat)



Ce gâteau aux cerises est facile à préparer, sain et délicieux avec ou sans saveur de chocolat. Parfait comme collation l'après-midi ou dessert!

GATEAU AUX CERISES (ET CHOCOLAT)

Portions: 1 gâteau

Temps de préparation: 15 minutes + 45-50 minutes au four

INGREDIENTS:

200 grammes de cerises, dénoyautées
1 banane, écrasée
1/2 citron, jus
200 grammes de farine d'avoine
50 grammes de farine
1 cuillère à soupe de levure chimique
4 œufs
50 ml de sirop d'érable ou d'agave
1 cuillère à café d'extrait de vanille
Facultatif: 20 grammes de poudre de cacao brut

INSTRUCTIONS:

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Mettez la farine d'avoine, la farine et la levure chimique dans un bol et mélangez-les. Si vous souhaitez un gâteau au chocolat, vous pouvez également ajouter la poudre de cacao.
3. Transférez la banane écrasée, le jus de citron, les œufs, le sirop d'érable ou d'agave et l'extrait de vanille dans un autre bol et battez jusqu'à consistance lisse.
4. Ajoutez le mélange d'ingrédients humides dans le bol d'ingrédients secs et mélangez-les jusqu'à consistance lisse.





5. Ajoutez maintenant les cerises à la pâte et mélangez-les bien.
6. Mettez la pâte dans un moule avec du papier sulfurisé et mettez-la au four pendant 45 à 50 minutes.
7. Laissez le gâteau refroidir pendant 10 minutes avant de le retirer du moule. Bon appetit!

REMARQUE:

Peut être conservé dans un contenant hermétique pendant 2-3 jours.

