

# RECEPT

## ANANASCAKE

### Wat heb je nodig?

- 450 g boter
- 100 g poedersuiker
- 140 g melk
- 1 ei
- 600 g bloem
- 0.5 tl custardpoeder
- ananas
- 100 g suiker
- kaneel



### Wat moet je doen?

1. Klop voor het deeg de 450 gram boter met de poedersuiker.
2. Klop het ei los met de melk.
3. Voeg de bloem en de custardpoeder toe aan het deeg en meng tot een gladde massa.
4. Laat het deeg afgedekt in de koelkast gedurende 30 minuten rusten.
5. Schil de ananas en snijd in kleine blokjes.
6. Verhit een klein klontje boter in een pan en bak de ananasblokjes samen met de suiker en een beetje kaneel aan.
7. Laat uitlekken op keukenpapier.
8. Haal het deeg uit de koelkast en rol het dun uit
9. Steek hier rondjes uit en schep in elk rondje een lepel ananas.
10. Vouw de cakejes dicht.
11. Bak 15 minuten in een voorverwarmde oven van 190 °C.
12. Als ze klaar zijn laat je ze afkoelen en strooi je er nog wat poedersuiker overheen.

**Zhù nín jiùcān yúkuài! Eet smakelijk!**

