



# CAKEPOPS

#FoodieFriday

## Benodigdheden (+/- 20 cakepops)



### Cake

115g boter  
175g zelfrijzende bloem  
200g kristalsuiker  
125ml melk  
1 citroen  
2 eieren  
2tl vanille extract

### Cakepops

170g poedersuiker  
2tl melk  
1tl vanille extract  
500g chocolade  
naar keuze

## Bereiding

### Cake

Verwarm de oven voor op 180°C.

Doe de boter in een kom en mix er de suiker beetje bij beetje door. Voeg dan één voor één de eieren toe. Mix het mengsel goed door en voeg daarna beetje bij beetje de bloem toe. Doe er als laatste de melk, het vanille extract en de citroenrasp bij. Meng goed.

Doe het beslag in een ingevette cakevorm en bak ongeveer 45 minuten in de oven.

Haal de cake uit de oven en laat even afkoelen. Ontvorm de cake en laat volledig afkoelen.

### Cakepops

Meng de poedersuiker met de melk en het vanille extract. Snijd de afgekoelde cake in stukken en verkruimel in een kom. Meng er het poedersuikermengsel door. Draai balletjes van het beslag. Laat ze een uur opstijven in de koelkast.

Smelt de chocolade. Steek de balletjes op een stokje en dompel ze onder in chocolade. Afwerken kan met discobolletjes. Laat de chocolade even hard worden.

**Tip:** zet de stokjes in een blok piepschuim. Zo kunnen de cakepops goed afkoelen.

Smakelijk!