



## **Wouwse Koek**

### **Benodigheden:**

Zakje Wouwse Koekmix

90 gram honing

1 ei

3 eetlepels citroensap

200 ml melk

50 gram boter

### **Bereidingswijze:**

-Verwarm de oven voor op 175 graden en vet een cakevorm in.

-Klop met de mixer het ei tot een romige crème.

-Voeg nu de honing, de melk, boter en het citroensap toe.

-Voeg het Wouwse koekmix beetje bij beetje toe en roer dit tot een glad deeg.

-Verdeel het deeg over het cakeblik en zet deze meteen in de voorverwarmde oven.

-Bak de koek in 60-80 minuten gaar.

Controleer dit met een saté prikker, geef zonodig een paar minuten extra.

-Haal de koek uit het blik en laat deze afkoelen op een rooster of voor een plakrand aan de koek, direct in aluminiumfolie wikkelen en zo af laten koelen.