GELE BIETENCAKEJES

- 225 gram ongezouten roomboter (56 voor 6 stuks)
- 350 gram suiker (88 voor 6 stuks)
- 275 gram bloem (69 voor 6 stuks)
- 440 gram gele biertjes (110 voor 6 stuks)
- 4 eieren (1 voor 6 stuks)
- 2 tl vanille extract (0,5 voor 6 stuks)
- 4 tl citroenrasp (1 voor 6 stuks)
- Flinke snuf zout
- 80 gr. stukjes melkchocolade door beslag heen (20 voor 6 stuks)

- Neem 24 papieren cake vormpjes in twee muffin vormen. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte).
- Smelt de boter en doe samen met de suiker in de kom. Mix de boter en suiker tot een glad geheel. Voeg de eieren één voor één toe terwijl je tussendoor mixt. Mix op hoge snelheid voor 2-3 minuten.
- Pureer de bieten en voeg met de vanille en citroenrasp toe. Als laatste voeg je de bloem, chocolade stukjes en het zout toe.
- Mix nog een keer kort op lage snelheid en schep in de papieren vormpjes en bak ca. 20 minuten. De bovenkant moet goudbruin gekleurd zijn en de binnenkant niet meer aan een saté prikker blijven plakken.
- Laat de cakejes volledig afkoelen.

ELLEMIEKE VAN DOORN