



Boodschappenlijst

Red velvet cake met roomkaasglazuur

Voor 12 porties

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 300 gr bloem | <input type="checkbox"/> 150 ml zonnebloemolie |
| <input type="checkbox"/> 300 gr fijne kristalsuiker | <input type="checkbox"/> 1 kl vanille-extract |
| <input type="checkbox"/> 20 gr ongezoet cacao-poeder | <input type="checkbox"/> 1 el rode voedingskleurstof (vloeibaar) |
| <input type="checkbox"/> 1 kl baksoda | <input type="checkbox"/> 1 kl witte wijnazijn |
| <input type="checkbox"/> 1 snufje zout | <input type="checkbox"/> 200 gr volle roomkaas (op kamertemperatuur) |
| <input type="checkbox"/> 2 eieren (op kamertemperatuur) | <input type="checkbox"/> 80 gr zachte boter |
| <input type="checkbox"/> 240 ml karnemelk | <input type="checkbox"/> 250 gr poedersuiker (gezeefd) |

Boodschappenlijst van [kookpot.be](https://www.kookpot.be) · wereldwijd de meest uitgebreide receptensite