

Perentaart met kruiden en kokos

Ingrediënten:

150 gram gezouten roomboter

150 gram suiker

1 zakje vanillesuiker

4 eieren

100 ml volle yoghurt, voor een magere versie magere yoghurt of magere kwark

250 gram zelfrijzend bakmeel

1 theelepel bakpoeder

4 à 5 handperen in stukjes

1 eetlepel bloem

1,5 eetlepel kaneel

1 eetlepel koek/speculaas kruiden

Enkele eetlepels gemalen kokos

Bereidingswijze:

Boter, suiker en vanillesuiker romig kloppen.

1 voor 1 de eieren erdoor mixen.

Als laatste de yoghurt.

Als de yoghurt wordt gemengd ontstaan allerlei klontjes, maar die hebben geen invloed op het uiteindelijke resultaat.

De handperen in stukjes snijden en met 1 eetlepel bloem door elkaar scheppen.

Zelfrijzend bakmeel, bakpoeder, kaneel/koekkruiden en peren door het beslag scheppen.

Zelfrijzend bakmeel en bakpoeder heb ik door een zeef in het beslag gedaan.

1 uur bakken in oven op 175 graden.

Af laten koelen en daarna kokos erover heen strooien. Strooi je de kokos erover heen als de taart nog warm is , dan smelt het of verkleurt.



Dit is het uiteindelijke resultaat en verrukkelijk. 😊

Eet smakelijk.