

Recept / gemaakt door Maria Kordewinders

Honingtaart

Ingrediënten:

- 500 g heldere vloeibare honing
- 200 g boter, op kamertemperatuur
- 250 ml melk
- 300 g cakemeel



Bereiden:

- Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet twee springvormen van 20 cm in met boter.
- Doe de honing in een kom, voeg de boter en een beetje melk toe en pureer dit langzaam met een handmixer. Voeg de rest van de melk toe en dan het cakemeel en pureer dit tot een niet kleverige massa.
- Giet het in de springvormen, zet die 35-40 minuten in de oven tot de taarten bruin zijn en loskomen van de randen. Laat afkoelen en snijd de honingtaart in plakken.