



# Smeuïge chocoladecakejes met granaatappelpitjes

## Ingrediënten - voor 6 - 8 cakejes

- 250 gram bloem
- 300 gram suiker
- 20 ml zonnebloemolie
- 180 ml water
- 70 gram cacaopoeder
- 1 tl bakpoeder
- snuf zout
- ca. 10 chocoladetabletten van min. 70% cacao
- 1 granaatappel
- (optioneel: poedersuiker)

Benodigheden: 10 cakevormpjes

## Methode

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Meng in een grote kom het bloem, suiker, cacaopoeder, bakpoeder en snuf zout. Meng door elkaar met een garde.
3. Voeg vervolgens beetje bij beetje de zonnebloemolie en het water toe. Roer totdat je een glad beslag krijgt. Let op, het is een vrij vloeibaar beslag.
4. Giet het beslag voor de helft in de cakevormpjes en druk in het midden van het cakeje 2 chocoladetabletten. Vul aan met extra beslag en strijk glad.
5. Bak de chocoladecakejes in ongeveer 30 minuten gaar of totdat een satéprikker er schoon uitkomt.
6. Maak ondertussen de granaatappel schoon en haal de pitjes eruit.
7. Laat de cakejes even afkoelen en versier met granaatappelpitjes en poedersuiker.

Eet smakelijk!

