



MAGNETRON MUGCAKE

5

Maak binnen
5 minuten
je eigen cakeje!



1. Prak de banaan met een vork fijn in de mok.
2. Voeg de havermout en het ei toe en roer alles goed door elkaar. Je kunt er nog voor kiezen om een speciaal smaakje toe te voegen. Denk bijvoorbeeld aan rozijnen, appel, kaneel, noten, cacao of honing. Roer ook dit weer goed door elkaar.
3. Zet je mok 1,5 tot 2 min. in de magnetron op 900 watt. Wacht tot de cake stopt met rijzen en stevig wordt in de mok. Let op! De mok kan erg heet zijn. Gebruik ovenhandschoenen. Laat je cake nog een beetje afkoelen. Haal dan voorzichtig een mes langs de rand van de mok. Als je cake loszit, kun je hem gemakkelijk op z'n kop zetten en op een bord leggen.

LEREN

Uit welke bestanddelen bestaat een cake? Hoe ziet het versneld rijzen van deeg eruit?



MATERIALEN & INGREDIËNTEN

Een grote mok, magnetron en ovenhandschoenen of een handdoek.

- 1 kleine banaan
- 3 eetlepels havermout,
- 1 ei en je eigen speciale smaakje (bv. honing, cacao, appel, kaneel, noten, rozijnen).

Deze activiteit is afkomstig van www.techniekbijdeswkgroep.nl. De SWKGroep biedt kinderen techniekactiviteiten aan om talentontwikkeling te stimuleren.