



## Olijvencakeje

Bloem	150gram
Boter	150 gram
Suiker	150 gram
Ei	3 stuks
Fijngesneden zwarte olijven	100 gram

### *Bereiding :*

Boter smelten en even laten afkoelen

Ei en suiker flink mixen, boter en zout toevoegen en nog even mixen.

Meel erdoor spatelen en daarna de olijven.

Papieren cakevormpjes in de muffinplaat zetten en voor 2/3 vullen met de deegmassa.

Afbakken in een voorverwarmde oven van 175°C gedurende een minuut of 15.

Smakelijk Eten.