

Stroopgebak

- 3 eetlepels tarwemeel
- 4 eetlepels stroop
- 2 eetlepels geweekt sojameel
- 4 eetlepels zonnebloemolie
- 1 kopje water
- 1 theelepel anijszaad
- 1 theelepel kaneel
- 1 pakje bakpoeder

Zet het water op klein vuur en roer er de stroop door tot een glad papje. Giet dit in een kom en als de massa is afgekoeld, de overige ingrediënten erdoor roeren. Omscheppen tot een niet te dun product, eventueel meel toevoegen. Strijk het op een ingevette bakplaat of in een bakvorm.

Bak 30 minuten bij 200-220 graden.

P please don't print this recipe unless you really need to.
Plantaardige recepten voor een betere wereld.
[Steun Plenty Food](http://www.plentyfood.nl)

