

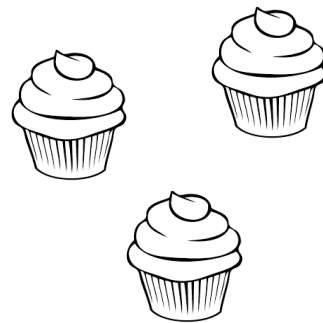
## Een stappenplan volgen: sinaasappelcakejes bakken (oplossing)

### Opdracht

1. **Lees** grondig de benodigdheden, de ingrediënten en de werkwijze.
2. Zie je welk ingrediënt ontbreekt in de lijst met ingrediënten? **Vul het ontbrekende ingrediënt in.**
3. Er ontbreekt ook iets belangrijks bij de benodigdheden. Het staat niet letterlijk in de tekst, maar je hebt nog iets nodig om het stappenplan te kunnen volgen. **Vul dit in bij de benodigdheden.**
4. Hoe kan je dit stappenplan nog duidelijker maken? Denk aan de kenmerken van een stappenplan. **Geef hieronder een tip om het nog duidelijker te maken.**  
*Je kan prenten toevoegen die tonen hoe je het moet doen.*

### Benodigdheden:

- 12 papieren muffinvormpjes
- 1 muffinblik voor 12 cakejes
- 1 grote mengkom
- 1 mixer
- 1 soeplepel
- 1 rasp en een diep bord of kommetje
- 1 *weegschaal*



### Ingrediënten:

- 100 g boter
- 100 g kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- Geraspte schil van 1 (bio)-sinaasappel
- 2 eieren
- 100 g zelfrijzend bakmeel

### Werkwijze

1. Doe de papieren vormpjes in het bakblik.
2. Rasp de schil van een kwart van de sinaasappel.
3. Doe de boter, suiker, geraspte sinaasappelschil en vanillesuiker in de mengkom.
4. Mix alles tot je een romige structuur krijgt.
5. Voeg de eieren toe en mix alles opnieuw.
6. Doe het bakmeel er langzaam bij en mix ondertussen verder.
7. Lepel het mengsel in de papieren vormpjes. Vul de vormpjes niet volledig. Met het deeg in de kom heb je voldoende voor de twaalf vormpjes van het bakblik.
8. Stel de oven in op 180°C.
9. Bak de cakejes 10 tot 15 minuten of tot ze goudbruin zijn.
10. Haal de cakejes uit de oven. Laat ze een paar minuten afkoelen voor je ze uit het bakblik haalt. Laat ze daarna afkoelen op een rooster.

Smakelijk!