**Stroopwafelcake**

**Benodigdheden:**- 200 gram zachte boter
- 150 gram suiker
- 50 gram bruine basterd suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 4 eieren
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 theelepel kaneel
- 200 gram stroopwafels

**Werkwijze:**

* Verwarm de oven voor op 170 graden
* Vet het cakeblik in
* Mix de boter en alle suiker tot een smeuïg geheel
* Voeg één voor één de eieren toe
* Meng het zelfrijzend bakmeel en het kaneel erdoor
* Breek de stroopwafels in kleine stukjes en roer ze door het beslag
* Bak de cake 70 min in de oven