

Gulerodskage



Ingredienser:

500 ml olie (solsikke, raps eller andet. Ikke oliven olie)
575 gr. sukker
6 helæg
350 gr. mel
1.5 tsk. bage pulver
1 tsk. natron
1.5 tsk. kanel
0.5 tsk. salt
1 kg. revet gulerod

Fremgangsmåde:

1. Rør olie & sukker på røremaskinen indtil godt blandet.
2. Tilsæt ægene en af gangen.
3. Rør tør ingredienser indtil det er godt blandet.
4. Til sidst, rør gulerødder i.
5. Hældes i kage formen smurt med lidt smør eller olie.
6. Bage i 40 minutter.
7. Tag kagen ud af fra formen og lad den køle.
8. Smør en flødeost og flormelis blanding på toppen. Kan evt. pyntes med gulerod julienne kogt i sukker sirup.