



Gulerodskage

Tanja Klindt

300 g farin
2 dl oile
4 æg
275 mel
2 tsk bagepulver
½ tsk salt
1 tsk natron
2 tsk kanel
1 tsk vanillesukker
375 g revede gulerødder

Dej:

Farin og olie blandes, og æggene røres i ét ad gangen.
Bland mel, bagepulver, salt, natron, kanel og vanillesukker og sigt det i dejen.
Tilføj gulerødderne, og hæld dejen i en smurt form.

Bages ved 175 grader i ca. 50 min.

Glasur:

200 g flødeost
2 spsk vand
1 dl flormelis
2 tsk citronsaft