



## Gulerodskage

Lækker svampet gulerodskage

16 stk

### Ingredienser

300 g brun farin  
 1 dl rapsolie  
 3 medium æg  
 275 g hvedemel  
 2 tsk vanillesukker  
 2 tsk bagepulver  
 0,5 tsk salt  
 1 tsk natron  
 2 tsk kanel, stødt  
 500 g gulerod

### Topping

200 g skyr, naturel  
 1 spsk citronsaft, friskpresset  
 2 spsk flormelis, Dansukker

### Fremgangsmåde

1. Pisk brun farin, olie og æg godt sammen, så det bliver luftigt
2. De tørre ingredienser blandes og piskes i æggemassen
3. Riv gulerødderne så groft, som muligt.
4. Vend gulerødderne i dejen
5. Fordel dejen i et smurt ovnfast fad/brandepande eller 2 springforme
6. Bag kagen 45 minutter i 180 grader
7. Pisk toppingen sammen og læg den på kagen, når kagen er kølet af
8. Pynt evt. med revet gulerod på toppen.

	Total	Pr 100 g	Pr. stk
Energi	15013 kJ	955 kJ	938 kJ
Protein	73,8 g	4,69 g	4,61 g
Kulhydrat	550 g	35 g	34,4 g
Sukkerarter	342 g	21,7 g	21,4 g
Kostfibre	27,5 g	1,75 g	1,72 g
Fedt	113 g	7,21 g	7,08 g

### Tip!

Gulerødderne skal rives groft. Hvis gulerødderne rives for fint, så falder den sammen og bliver klæg.