

Gulerodskage

Lækker svampet gulerodskage

16 stk

Ingredienser

300 g brun farin
1 dl rapsolie
3 æg
275 g hvedemel
2 tsk vaniljesukker
2 tsk bagepulver
1/2 tsk salt
1 tsk natron
2 tsk kanel, stødt
500 g gulerod

Topping

200 g skyr, naturel
1 spsk citronsaft
2 spsk flormelis

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.

Tip!

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

Næringsindhold	Pr. 100 g	Pr. stk (99 g)
Energi	228 kcal/ 957,5KJ	224 kcal/ 941KJ
Fedt	7 g	7 g
Kulhydrat	35 g	34,5 g
Protein	4,5 g	4,5 g