

ELDA

BAKERI



Glutenfri gulrotkake

4 dl sukker
4 egg (romtempererte)
4 dl Eida allbruksmel
2 ts bakepulver
2 ts natron
2 ts kanel
1 ts vaniljesukker
2 dl olje (raps eller solsikke)
2 store gulrøtter (eller 3 små)

Visp sukker og egg (helst elektrisk visp) til røren er luftig.

Bland sammen bakepulver, kanel, natron, vaniljesukker og allbruksmel til en jevn røre.

Rør inn olje og finraspet gulrøtter

Smør en rund form, 29cm i diameter. Ha i røren og stek kaken på nederste rille på 175grader i ca 40 min. (Varmluft)

Ostekrem

2pk philadelphia ost (2x200gr)
100 g melange/smør(romtemperert)
6 dl melis
1 ts vaniljesukker

Bland alle ingredienser till en jevn og luftig krem.

Fordel kremen på toppen av kaken når kaken er kjølig.

Nyt!

