

Gulerodskage med appelsin (16 stk.)

Ingredienser:

300 gr. groftrevne gulerødder
50 gr. hakkede hasselnødder eller mandler
50 gr. rosiner
3 æg
240 gr. mel
100 gr. Atwell / Perfect fit eller 160 gr. sukker
40 gr. olie (½ dl)
1 tsk. kanel
3 tsk. bagepulver
reven skal og saft af 1 appelsin.

Fremgangsmåde:

1. Gulerødder, nødder, rosiner, olie, appelsinskal og appelsinsaft blandes godt.
2. Bland og sigt mel, Atwell, kanel og bagepulver, og rør det i gulerodsblandingen.
3. Pisk æggene sammen, og vend dem i dejen.
4. Hæld dejen i en lille bradepande, og bag den i ovnen ved 190 – 200 gr. i ca. 50 min.

Dessert og kager - G



Livsstilscentret
Brædstrup Sygehus