

Morotskaka

Kakan

2 ägg
2dl socker
1dl matolja
3dl fint rivna morötter
2dl vetemjöl
1tsk bikarbonat
1 tsk kanel
1tsk vaniljsocker
1tsk bakpulver

Glasyren

50g smältost (naturell)
30g mjukt smör eller margarin
2dl florsocker
1tsk vaniljsocker

Vispa äggen och sockret. Blanda alla ingredienser.
Rör ner matoljan och morötterna. Blanda vetemjöl, bikarbonat, kanel, vaniljsocker och bakpulver separat. Rör ner i smeten. Grädda i 30-40 minuter i 175°C.

Låt kakan svalna. Bred på glasyren.