

Gulerodskage



Ingredienser:

- 4 æg
- 3 dl sukker
- 2 dl olie
- 4½ dl mel
- 1 tsk vanilliesukker
- ½ tsk fint salt
- 2 tsk bagepulver
- 1 tsk natron
- 2 tsk stødt kanel
- 4 fintrevne gulerødder (400 g)

How to:

1. pisk æggene med sukker
2. sigt melet med vanillie/slat/bagepulver/natron/kanel
3. vend det hel i en skål undtagen rasp
4. dejen hældes i et smurt fad drysset med rasp
5. bages ved 175 grader i 45 min