



Cornells Gulrotkake med gresskar og en smak av kanel

Ingredienser:

- 200 gr. melkefritt smør (nutana i helsekost)
- 2-3 dl økologisk rå rørsukker eller 3 dl sukrin
- 6 store egg
- 5dl dl Cornells Mel- og frøblanding halvgrov (melblandingen kan finmales om en ønsker gresskarkjernene mere finmalt)
- 2 ts bakepulver
- 3 ts. kanel
- 2 ts vaniljesukker
- 1 ss fiberhusk (kan også sløyfes)
- 5 dl finrevet gulrot

Slik gjør du :

1. Rør smør og sukker hvitt. Rør i ett egg av gangen og rør godt mellom hvert egg.
2. Bland alt det tørre og tilsett i punkt 1.
3. Tilslutt tilsett revne gulrøtter i deigen.
4. Hell deigen i en spring form ca. 28 i diameter eller bruk en langpanne. I langpanne blir kaken litt lavere og det er en fordel å bruke dobbel oppskrift. Eller bruk en mindre langpanneform.

Stek kaken midt i ovnen ved ca. 175 gr. på varmluft i 30-40 min. Følg med din ovn hvor lang steketid og temperatur du kan bruke første gangen. Av erfaring er alle ovner litt ulike på tematuren.

Tips:

- Denne kaken er veldig god spises uten krem på toppen.
- Brukes krem er melis eller sukrin melis fint som topping med raspet gulrot som pynt.
- De som kan bruke melkeprodukter kan fint bruke meierismør isteden for nutana melkefritt smør.



: riktig drivstoff til kroppen

Cornells Alternativ, Strømsbusletta 7b, 4847 Arendal
Telefon 37 02 12 89, Mobil 930 63 918, elin@cornells.no
www.cornells.no