

Morotskaka

12 portioner
4 ägg
2 1/2 dl strösocker
50 g smält margarin
1 dl kesella gourmet
3 dl finrivna morötter
3 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 tsk kanel
1 tsk malda nejlikor
1 tsk vaniljsocker
margarin och sröbröd
till formen.

Glasyr

1 dl kesella gourmet
3 msk florsocker
25 g rumsvarmt
margarin
Kanel till garnering



delicious
shopping.
08-723 17 00

Sätt ugnen på 200°. Smörj och bröa en hög pajform med löstagbar kant.
Vispa ägg och socker pösigt. Rör ner margarin, kesellan och de rivna morötterna. Blanda mjöl, bakpulver, kanel, nejlika och vaniljsocker separat, och rör sedan ner blandningen i äggsmeten. Häll smeten i formen. Låt kakan grädda i 40 minuter i nedre delen av ugnen.
Rör samman ingredienserna till glasyren och bred den över den kallnade kakan. Sikta över lite kanel.

Receptet hämtat ur *En miljon lätta menyer*
(finns på apoteket)
Illustration: Nina Leino