

Gulerodskage

Opskrift

3 store æg
 200 g hvedemel 10%
 250 g sukker
 10 g bagepulver
 100 g vand
 100 g rapsolie
 100 g hele hasselnødder
 100 g gulerødder
 5 g kanel
 Evt. 2 g vanilje
 Evt. 2 g kardemomme



Tænd ovnen på 180°C. med over- og undervarme.

Sigt først hvedemel og bagepulver.

Hele opskriften vejes af i en skål og blandes sammen med en **slikpot dejskraber** i 1 minut. 1 + 2

Spray en stor tærteform/springform med **sprayolie**. 3

Dejen vendes over i formen og bages i 28-30 minutter på anden nederste rille..

Køles ned til stuetemperatur og vendes ud på et fad. 5

Glasure: 250 g flormelis og 75 g flødeost naturel og lidt revet øko citronskal piskes i 1 minut med håndmixer og smøres på kagen med en **paletkniv**.

