Gulrotkake light



Ingredienser

2 store egg
180 g sukker
1 ts olje
1 ts natron
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1 ts kanel
130 g hvetemel
300 g revet gulrot

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn oljen. Sikt sammen det tørre og vend inn i deigen. Bland forsiktig til deigen er klumpfri. Ha til slutt i fint revet gulrot.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og sett den på et passende fat.

Sikt melis over den kalde kaken før servering.

Tips

"Gulrotkake light" holder seg saftig i flere dager dersom den pakkes godt inn i plast. Kaken er også fin å fryse.

Oppskriften er hentet fra Grete Roede. Se også oppskrift på "Grete Roedes sjokoladekake".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotkake-light