Morotskaka -basrecept

Ingredienser:

- 6 dl fint rivna morötter
- 2 dl olja
- 5 dl mjöl
- 3 tsk bakpulver
- 1 tsk kanel
- 1 ½ tsk kardemumma
- ½ - 1 tsk ingefära
- 4 ägg
- 3 dl strösocker (eller byter ut hälten av sockret till farinsocker, 1 ½ dl farinsocker och1 ½ dl vitt)

Så här gör du

1. Blanda de rivna morötterna i olja i en stor skål.
2. Blanda alla de torra ingredienserna i en separat bytta.
3. Vispa ägg och socker pösigt.
4. Börja med att blanda i morotsblandningen ner i äggsmeten.
5. Sikta sedan ner mjölblandningen, lite i taget tills det blir en slät smet.

Klä en form med bakplåtspapper, ca 24 cm i diameter, gärna med löstagbar kant.
Grädda i 175 grader, i mitten av ugnen ca 40 min.
Lägg över bakplåtspapper eller aluminiumfolie om kakan börjar mörkna.
Prova med en sticka. När den inte är kladdig är kakan klar.

Dekorera med smörkräm och minimorötter om du vill eller sikta bara över lite florsocker.
En riktigt god kaka och så kan man ju känna sig lite nyttig också. ☺ ☺
Lycka till!