



Över 60
min



14
ingredienser



Medel

Morotskakan är en riktig kakklassiker och given favorit till eftermiddagskaffet. En vällagad morotskaka med en perfekt glasyr av färskost, florsocker och citronjuice bakar du faktiskt själv hur enkelt som helst!



Ingredienser 10 bitar

smör till formen

- 3 dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 1 tsk bikarbonat
- 3 tsk kanel
- 1/2 tsk salt
- 3 ägg
- 3 dl strösocker
- 3 dl finrivna morötter
- 1 dl neutral rapsolja

Glasyr

- 300 g färskost
- 3 dl florsocker
- 1 tsk färskpressad citronjuice

valnötter till garnering

För alla

Innehåller gluten och ägg.

Gör laktosfri: välj laktosfria produkter av smör och färskost.

Gör mjölkproteinfri: byt smör och färskost mot mjölkproteinfria ersättningsprodukter.

Näringsvärdet är beräknat per bit.

Receptet är uppdaterat aug 2021.

Gör så här

Sätt ugnen på 175°C. Smörj en form, cm 24 cm i diameter (för 10 bitar).

Blanda mjöl, bakpulver, bikarbonat, kanel och salt i en bunke. Vispa ägg och socker pösigt i en annan bunke. Tillsätt de rivna morötterna och rapsolja. Rör ner de torra ingredienserna i äggvispet.

Häll smeten i formen. Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 35-40 minuter. Ta ut och låt svalna helt. Lägg kakan på ett fat.

Glasyr: Vispa ihop alla ingredienser med elvisp i några minuter tills det blivit en jämn och fluffig smet. Bred glasyren över kakan. Garnera med valnötter.