

Wortelcake

Ingrediënten:

200g (geraspte) wortelen, 1 sinaasappel (geraspte schil + sap), 1 tl hazelnoten, 3 eieren, 120g rietsuiker, 1 tl kaneel, 250g zelfrijzende bloem, 120g alpro bakken en braden, snuifje zout

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 180°C. Rasp de wortelen en de sinaasappelschil.
- Klop de boter met de suiker schuimig. Voeg 1 na 1 de eieren toe. Zeef de bloem en vermeng ze met de kaneel en een snuifje zout.
- Doe er dan de wortelen, het sinaasappelsap en het eimengsel bij. Voeg de hazelnoten en de sinaasappelschil toe.
- Beboter de cakevorm en bestuif hem met bloem. Schep het beslag in de vorm en zet 45 minuten in de oven
- Laat afkoelen en Smakelijk!

