

Gulrotkake



- 4 egg
 - 2 dl råørsukker
 - 1 dl sukrin
 - 2 dl gresskarkjernepulver
 - 1 dl finmalte mandler
 - 2 ts vaniljesukker
 - 2 ts kanel
 - 2 ts natron
 - 1/2 ts havsalt
 - 1,5 dl kokosolje
 - 4,5 dl (ca 5 stk) gulrot
- } *piskes til eggedosis*
- } *blandes og has i eggedosisen*
- *smeltes og has i før gulrota*

Stekes i rundform midt i ovnen ved 200°C i en liten time.

Glasur: 1 pakke Philadelphiaost (ev erstatning)
blandes med 110 g smør/kokosolje, 1 ts
vaniljesukker og 150-200 g Sukrin melis/melis.

Denne kaka er helt uten gluten, (melk) og dårlig sukker, og inneholder større mengder protein og mineraler enn vanlig gulrotkake. Her får du også sunne oljer fra kokosoljen.

Nytes med god samvittighet!

Vel bekomme!