## Gulrotkake

**Du treng:**

4 egg
2 ½ dl sukker
3 ½ dl kveitemjøl
3 ts kanel
2 ts natron
½ ts salt
1 ts vaniljesukker
1 dl nøytral olje
4 dl fint rivne gulrøter (ca 3 gulrøtter)

**Slik gjer du:**

1. Visp egg og sukker til stiv eggedosis
2. Bland mjøl, kanel, natron, salt og vaniljesukker. Ha vekselvis mjølblandinga og olje i eggedosisen.
3. Rør forsiktig inn skrelte, rivne gulrøter.
4. Fordel røra i ei lita, bakepapirkledd langpanne (eller stor rund form) og steik kaka.
5. Avkjøl kaka på rist.

Steikast på 175 C, midt i ovnen i ca.25 min.

Glutenfri kake: Bytt ut kveitemjøl med fint Sempermjøl

**OSTEKREM:**

150g kremost naturell

150g melis

1ts vaniljesukker

1. Rør saman kremost, melis og vaniljesukker til konsistensen blir smørbar.
2. Smør kremen over kaka, og del den i passe biter. Riv strimler av gulrot med ostehøvel og pynt med dei.

(2 kakeoppskrifter er perfekt i ei stor langpanne)