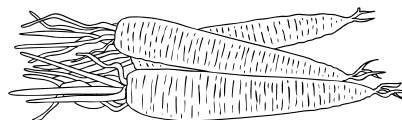




WORTELCAKE



INGREDIËNTEN

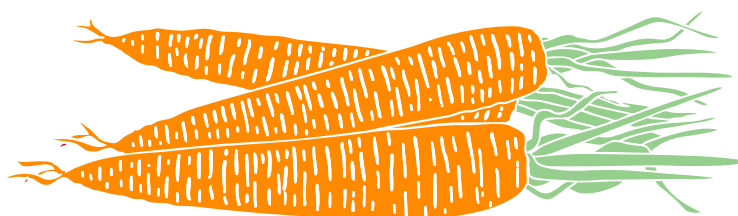
- 500 g wortelen
- 250 g suiker
- 50 g boter of margarine
- 100 g zelfrijzende bloem
- 4 eieren
- 1 citroen



RECEPT

01

schil de wortelen en snij ze in stukken. Kook ze gaar in water en giet af.





Rasp de schil van de citroen.
Verwarm intussen de oven voor op
180°C.

02

03

Pureer de wortelen en roer er de
vetstof, de suiker en de citroenschil
door.



Splits de eieren. Klop de eiwitten
heel tevig op.

04

05

Roer de eierdooiers en de bloem bij het
deeg. Spatel ten slotte de opgeklopte
eiwitten onder het beslag.



Verdeel het deeg over papieren
cakevormpjes, of giet het in zijn
geheel in een ingevet cakeblik. Bak
de cake op 180° gaar (cupcakes +/-
25 minuten, grote cake +/- 45
minuten).

06



SMAKELIJK!