



Morotskaka, 4 port.

2 ägg
2 dl socker
2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
1 tsk vaniljsocker
1 tsk kanel
1/2 dl olja eller ca 30 g
smält smör
3 dl rivna morötter

Glasyr:
100 g Philadelphia-ost
30 g smör, ej smält
1 1/2 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
1 dl kokosflingor

Använd en liten långpanna,
ca 25 x 30 cm, smörad och bröad eller strödd med kokos.
Vispa äggen och sockret poröst. Blanda mjöl, bakpulver, bikarbonat,
vaniljsocker och kanel och rör ner i smeten.
Häll i fett och morötterna.
Grädda i 175 grader i ca 30 min.

Glasyr:
Blanda Philadelphia-osten med smör, florsocker och vaniljsocker till en jämn
massa.
Bred över glasyren när kakan svalnat.
Garnera med kokos. Servera gärna med färsk frukt eller bär.