GULERODSKAGE

300 g brun farin
2 dl olie
4 æg
275 g mel
2 tsk. bagepulver
½ tsk. salt
1 tsk natron
2 tsk. kanel
1 tsk. vaniellesukker
350 g. revne gulerødder

(evt. rosiner og nødder)

bages i ca. en time ved 165-175 gr.

Når kagen er kold påsmøres ostecreme (men kan da undværes)

Creme:
150 g Buko flødeost
1 tsk. vaniellesukker
200 g flormelis