

## *Bosses saftiga morotskaka*

12 – 16 bitar

Ca 1,5 timme + tid att svalna



### Du behöver (kakan):

3 – 4 morötter = 5 dl  
4 dl vetemjöl  
2 tsk kanel  
1 tsk salt  
4 tsk bakpulver  
4 ägg  
4 dl strösocker  
3 dl rapsolja

### Du behöver (glasyren):

100 g rumstempererat smör  
100 g naturell färskost  
2 tsk vaniljsocker  
7 dl florsocker  
zest från en apelsin

### Gör så här:

Värm ugnen till 150 grader (varmluft)  
Finriv morötterna, det ska bli ca dl  
Blanda mjöl, kanelsalt och bakpulver i en bunke  
Vispa ägg och socker pösigt i en stor bunke  
Vispa i olja, morötterna och mjölblandningen  
Häll smeten i plastbelagd form med löstagbar kant  
Grädda i ugnen ca 70 minuter  
Känn med sticka när kakan är färdig  
Låt svalna

### Gör så här:

Rör ihop glasyrens ingredienser medan kakan svalnar  
Använd slev eller elvisp på lågt varv  
Zest ska i sist  
Fördela glasyren över kakan