

CARROT CAKE



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 50 min - **Materiaal :** Sapfilter of Rasp 4 mm

Ingrediënten : 6 personen

- 350 g wortels - 160 g amandelpoeder* - 4 eieren* - 50 g pecannoten* - 30 g gedroogde cranberries - 80 g meel* - 175 g bruine suiker - 1 zakje bakpoeder - 1 gele citroen - 2 tl kaneelpoeder - 1 tl gemberpoeder - 1 tl nootmuskaat

1. Gebruik de pulp die u over heeft na het maken van wortelsap of rasp wortels met de 4 mm rasp.
2. Klop de eierdooiers met de suiker totdat u een witte massa heeft. Voeg de resterende ingrediënten toe waaronder de geraspte wortels. Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6). Klop de eiwitten stijf en voeg ze aan het mengsel toe.
3. Vet een cakevorm in met olie en doe het beslag erin.
4. Bak de cake 50 minuten tot 1 uur in de oven. Controleer of hij gaar is door er met mespunt in te prikken. Als het mes er droog uitkomt is de cake gaar. Laten afkoelen.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

Juice Expert 2 ■

*Allergenen: dit recept bevat eieren, gluten en schaalvruchten.