

WORTELCAKE MET SINAASAPPEL

By Sanne



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 40 min - **Materiaal :** Heteluchtoven, cakevorm

Ingrediënten : 4-12 personen

- 250 gr wortel - 1 sinaasappel - 150 gr plantaardige olie - 3 eieren - 190 gr suiker - 200 gr bloem - 200 gr amandelmeel - 1 snuf zout - 1 zakje bakpoeder - 1 el poedersuiker

1. Verwarm de heteluchtoven voor op 175 graden.
2. Schil de wortels. Plaats de midi-kom met de raspschijf 2 mm in de foodprocessor en rasp de wortels fijn.
3. Rasp de schil van de sinaasappel en pers de sinaasappel uit boven de wortels.
4. Doe de geraspte wortels, het sinaasappelsap - en rasp, de olie, eieren en suiker in de rvs-kom en stel het programma in op EXPERT snelheid 13 (zonder verwarmen). Druk op Stop zodra het mengsel homogeen is.
5. Voeg bloem, amandelmeel en zout toe en stel in op DEEG/TAART.
6. Voeg de bakpoeder toe en laat de machine nog kort even draaien.
7. Vet de cakevorm in giet het beslag in de vorm. Plaats de cake in het midden van de oven en bak deze gaar in 35 tot 40 minuten.
8. Laat de cake afkoelen en bestrooi met poedersuiker.

Ingestuurde recepten van andere gebruikers worden niet getest door Magimix.

Naam : Sanne