

## Gulrotkake i muffinsformer

### Kake

1 gulrot

2 egg

1 ½ dl. Sukker

50 g. smør

2 dl. hvetemel

1 ts. vaniljesukker

1 ts. bakepulver

1 ts. kardemomme

1 ts. kanel



### Glasure

½ pakke philadelphia kremost

175 g. melis

50 g. romtemperert smør

1 ts. vaniljesukker

### Fremgangsmåte

- 1) Sett stekeovnen på 190 grader.
- 2) Rens gulrøttene og riv disse.
- 3) Visp egg og sukker til luftig eggedosis.
- 4) Smelt smør og la det avkjøle litt.- rør deretter dette inn i eggedosisen sammen med gulrøttene.
- 5) Bland mel, vaniljesukker, bakepulver, kanel og kardemomme og miks dette inn i røren.
- 6) Rør forsiktig, men godt, og hell deigen i muffinsformene.
- 7) Stek kakene midt i ovnen. Sjekk om kakene er gjennomstekt etter ca. 20 minutter.
- 8) La kakene avkjøle.

### Glasure

- 1) Ha det romtempererte smøret og kremosten i bollen, og visp sammen til en glatt masse.
- 2) Bland inn vaniljesukker og melis tilslutt. Rør godt.
- 3) Smør dette på de avkjølte kakene.