

Sund Gulerodskage

2 dl havregryn,
1 1/2 dl mandler,
1/2 tsk vanillesukker
2 tsk kanel
1 tsk natron
1 tsk bagepulver
300 gr gulerødder revet
200 gr dadler, uden sten
5 æg
1/2 dl olie

- Blend havregryn og mandler
- Blend dadler og olie
- Pisk æggene til æggesnaps
- Bland dadelmasse med revne gulerødder
- Bland de tørre ingredienser i og til sidst vendes "æggesnapsen" i og røres -
- godt sammen.
- Bag i ovnen ved 175° i ca 25-35 min.