

# WORTELCAKE



---

**Vorbereiding :** 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 45 min - **Materiaal :** -

---

## **Ingrediënten :** 4

- 115 g cakemeel - 1 tl bakpoeder - 1 tl bicarbonaat - 150 g wortel - 190 g suiker - 1 tl kaneel - 2 eieren
  - 5 cl olie
- 

1. Oven voorverwarmen op 175° C (T 5/6).
2. Mix het meel, de suiker, de bakpoeder, het bicarbonaat en de kaneel in de kom met het metalen mes en de BlenderMix. Voeg de eieren en de olie eraan toe en vervolgens de in plakjes gesneden wortel.
3. Zet het apparaat gedurende ongeveer 2 min. aan. Druk nog een paar keer op Pulse om een homogeen mengsel te krijgen.
4. Beboter de cakevorm royaal en schenk de mix in de vorm.
5. Bak de cake gedurende 45 min. in de oven.
6. Prik met een mes in de cake, als er niets aan kleeft, is de cake gaar.