

# Gulerodskage



## Ingredienser

- 150 g margarine
- 2 dl mælk
- 2 æg
- 200 g sukker
- 2 gulerødder (store)
- 250 g mel
- 2 tsk bagepulver
- 1 knsp stødt nellike
- 1 knsp kardemomme
- 1 tsk kanel
- 1 tsk ingefær

Tænd ovnen på 200 grader.

Smelt margarinen og bland mælk, æg og sukker i. Lad blandingen køle af.

Skræl og riv gulerødderne. Bland mel, bagepulver, revne gulerødder og krydderier i en skål.

Rør den våde og den tørre blanding godt sammen til en dej. Hæld dejen i et smurt, ovnfast fad eller i en bradepande.

Bag den børnevenlige gulerodskage i 20-25 min. Server den gerne afkølet.

BON APPETIT