Wortelcake

Food Dreams

https://fooddreams.be/recept/3/wortelcake

Ingrediënten (8 personen)

- 170 gr bloem
- 1 tl. baking soda
- 1.5 tl. bakpoeder
- 1.5 tl. kaneel
- 1 mespuntje zout
- 3 eieren
- 120 gr bruine suiker
- 160 gr zonnebloemolie
- 200 gr wortelen
- 80 gr walnoten
- 1 zakje vanillesuiker

Omschrijving

1. Meng in een kom de bloem, baking soda, bakpoeder, kaneel en mespuntje zout.
2. Mix in een andere kom de eieren met de bruine suiker. Zorg voor een luchtig geheel.
3. Voeg vervolgens de zonnebloemolie en de vanillesuiker toe. Mix het geheel.
4. Voeg vervolgens het bloemmengsel toe
5. Rasp de wortelen en plet de walnoten en voeg toe aan het mengsel
6. Zet in de oven voor 35 minuten op 180° C