



Herkullinen porkkanakakku

Aineet: 5 dl Vehnäjauhoa
5 dl Sokeria
4 tl Leivinjauhetta
2 tl Kanelia
4 kpl Munaa
1,25 dl Öljyä
7 dl Porkkanaraastetta
1 dl Saksanpähkinöitä rouhittuna
100 g Tuorejuustoa maustamattomana
1 rkl Voita
1 tl Vaniljasokeria
225 g Tomusokeria

Valmistus: Sekoita kuivat aineet keskenään.

Lisää joukkoon munat, öljy, porkkanaraaste ja saksanpähkinät.

Kaada voideltuun ja korppujauhotettuun tasapohjaiseen vuokaan.

Paista 175 asteessa tunnin verran. Kumoa vuoasta ja jäähdytä.

Yhdistä kuorrutuksen aineet ja levitä jäähtyneen kakun pinnalle.

www.superkokki.com