



Gulrotkake, glutenfri

Gulrotkake er manges favoritt, nå er det også mulig å nyte en nydelig gulrotkake for den som ikke kan spise gluten

🕒 40 - 60

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Ha alle ingredienser i en bakebolle og rør godt sammen til en jevn røre
- ② Hell røren i en godt smurt kakeform med diameter på ca. 24 cm
- ③ Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i ca. 45-50 min (avhengig av ovn)
- ④ Avkjøl kaken i kakeformen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen når den er avkjølt

Glasure/ostekrem

- ⑤ Pisk romtemperert smør og ca. halvparten av melisen til smørkrem. Tilsett kremost, vaniljesukker og resten av melisen, og pisk ostekremen jevn
- ⑥ Fordel kremen over kaken. Lag gjerne mønster i kremen med en gaffel eller smørekniv

Ingredienser

2 poser	Møllerens Muffins, glutenfri
200 g	mykt smør
4 stk	egg
200 g	revet gulrot

glasur/ ostekrem

50 g	smør
75 g	kremost (f.eks. Philadelphia)
2 dl	melis
1/2 ts	vaniljesukker

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Muffins,
glutenfri

Lignende oppskrifter



Blåbærmuffins,
glutenfri



Lapper,
glutenfri

🕒 UNDER 20

👩 ENKEL



Mandel
muffins
petit,
glutenfri

🕒 OVER 60

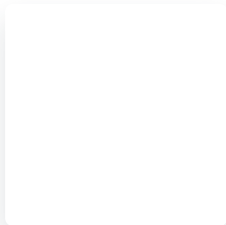
👩 ENKEL



Muffins
cupcake,
glutenfri

🕒 OVER 60

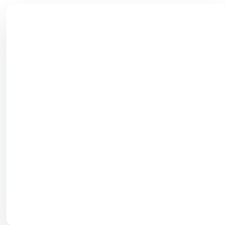
👩 ENKEL



Muffins,
glutenfri

🕒 20 - 40

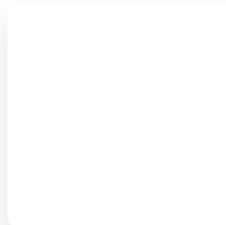
👩 ENKEL



Smuldrepa
i med
epler og
bær,
glutenfri

🕒 40 - 60

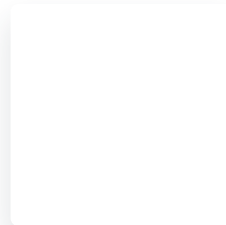
👩 ENKEL



Solbolleke,
glutenfri

🕒 OVER 60

👩 MIDDELS



Vafler,
glutenfri

🕒 UNDER 20

👩 ENKEL