

## Glutenfri gulerodskage



### Dessert 14 stk.

Energi 1000 kJ, Kulhydrat 22 g heraf tilsat sukker 4 g, Fedt 12,5 g

Billede 1 af 1

### INGREDIENSER

50 g mørk farin  
100 g flydende margarine  
3 æg  
50 g hasselnødder  
3 gulerødder (ca. 225 g)  
1 appelsin, usprøjtet  
225 g glutenfri Finax Melmix  
bage-sødemiddel svarende til  
125 g sukker f.eks. Perfect Fit eller  
Atwel  
1 tsk. stødt kanel  
3 tsk. bagepulver  
75 g rosiner

### Glasur:

200 g flødeost med højst 17 % fedt  
sødemiddel svarende til 50 g sukker  
2 tsk. fintreven skal af 1 usprøjtet  
citron  
2 tsk. citronsaft

### FREMGANGSMÅDE

Pisk farin og margarine, til det er lyst og skummende.

Tilsæt æggene et ad gangen, mens der piskes.

Hak nødderne groft. Riv gulerødderne groft.

Riv skallen af appelsinen fint, og pres saften.

Bland melmix, bage-sødemiddel, bagepulver og kanel, og det sigt det i dejen.

Vend appelsinskal, saft, gulerødder, nødder og rosiner forsigtigt i.

Hæld dejen i en smurt springform (22 cm i diameter) og bag på nederste rille i ovnen ved 180° C i ca. 45 min.

### Glasur:

Rør flødeost, citronskal og saft og sødemiddel sammen og fordel det på kagen, når den er kold.

Pynt med reven citronskal og hakkede nødder.

### Servering:

Glutenfri gulerodskage serveres som et mellemmåltid.

### ALTERNATIV

TIP! Opskriften er fra Diabetesforeningens opskriftsbog "Kager, der smager". Melmængden er reduceret med 10 procent i forhold til den oprindelige opskrift.

Vi anbefaler, at du foretager denne reduktion, hvis du anvender opskrifterne fra kogebogen, når du laver glutenfri bagværk med lavt sukker og fedt indhold.