# Gulrotkake light




### Ingredienser

2 store egg
180 g sukker
1 ts olje
1 ts natron
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1 ts kanel
130 g hvetemel
300 g revet gulrot

Pynt:
melisdryss

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn oljen. Sikt sammen det tørre og vend inn i deigen. Bland forsiktig til deigen er klumpfri. Ha til slutt i fint revet gulrot.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og sett den på et passende fat.

Sikt melis over den kalde kaken før servering.

### Tips

"Gulrotkake light" holder seg saftig i flere dager dersom den pakkes godt inn i plast. Kaken er også fin å fryse.

Oppskriften er hentet fra Grete Roede. Se også oppskrift på "Grete Roedes sjokoladekake".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/gulrotkake-light