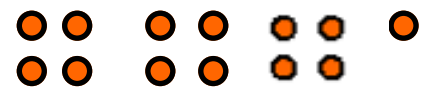


wortelcake

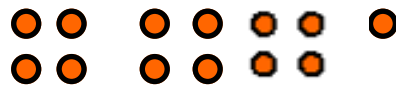




«Ik kijk na:
wat vind ik ervan?»

Klaar ?

SMAKELIJK !!!



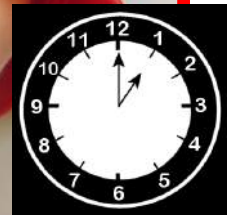
Ingrediënten

- 200g wortelen
- 1 sinaasappel
- 1 theelepel gemalen hazelnoten
- 3 eieren
- 120g bruine suiker
- 1 theelepel kaneel
- 250g zelfrijzende bloem
- 120g boter
- Snuifje zout



Kookmateriaal

- Oven en ovenwanten
- Rasp
- Aardappelmes
- Citruspers
- Theelepels en soeplepels
- Klopper
- Mengkom
- Bakvorm
- Duschiller
- Bord



Doe het mengsel in de cakevorm.

Steek de cakevorm in de oven. (45min op 180°)



Ingrediënten voor 10 kleuters.



Verwarm de oven op 180°.



Was de sinaasappel.



Voeg de geraspte wortelen en sinaasappelschil toe aan het mengsel.



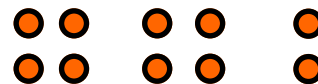
Stevig doorroeren.



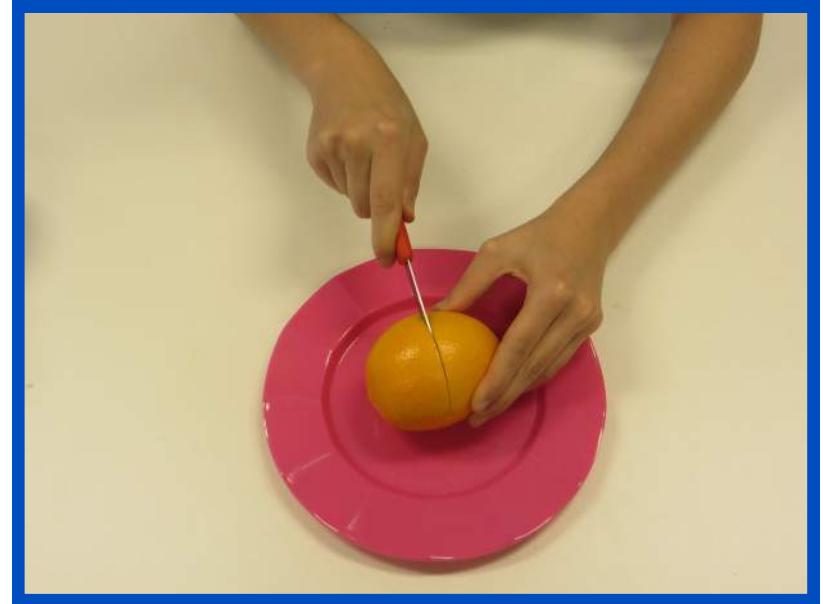
Snij de sinaasappel in 2.



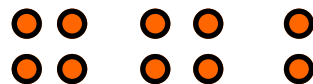
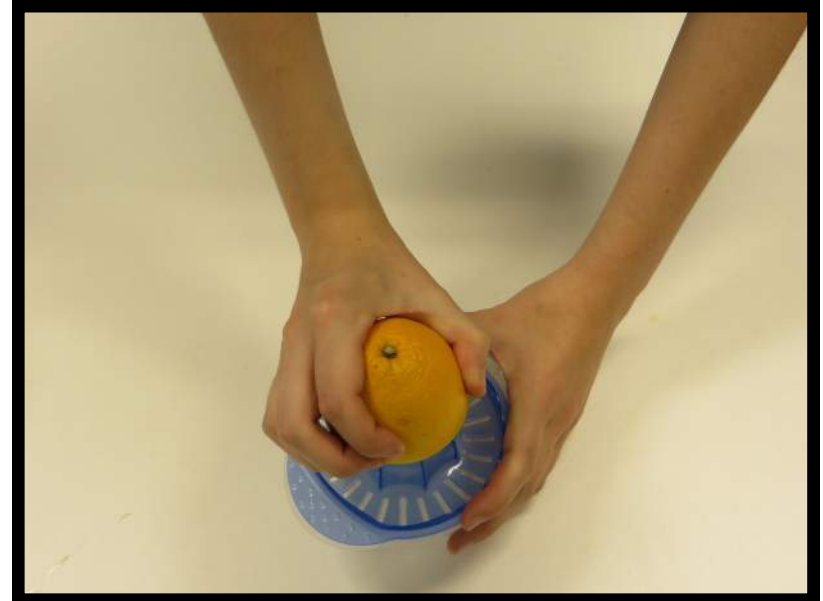
Pers de sinaasappel.



Stevig doorroeren.



Voeg een snuifje zout toe.



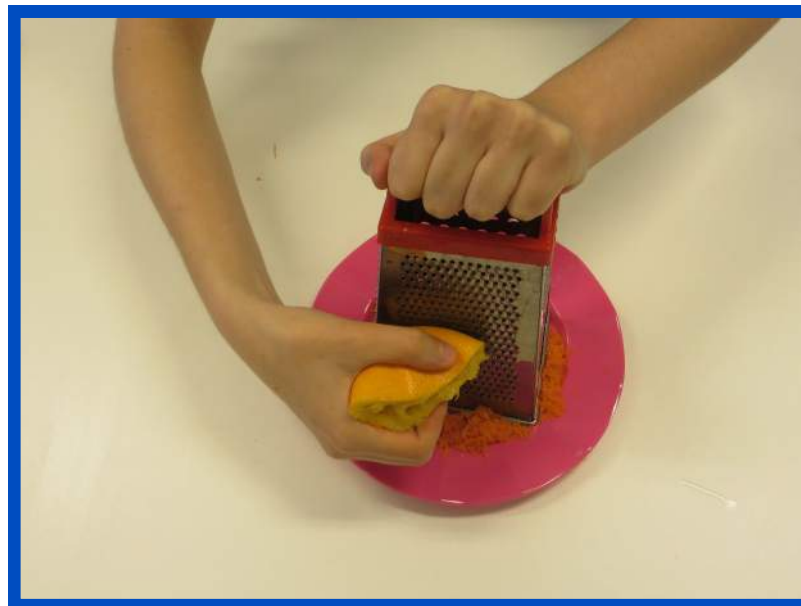
Rasp de sinaasappel.



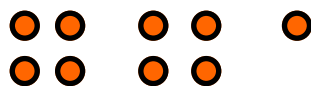
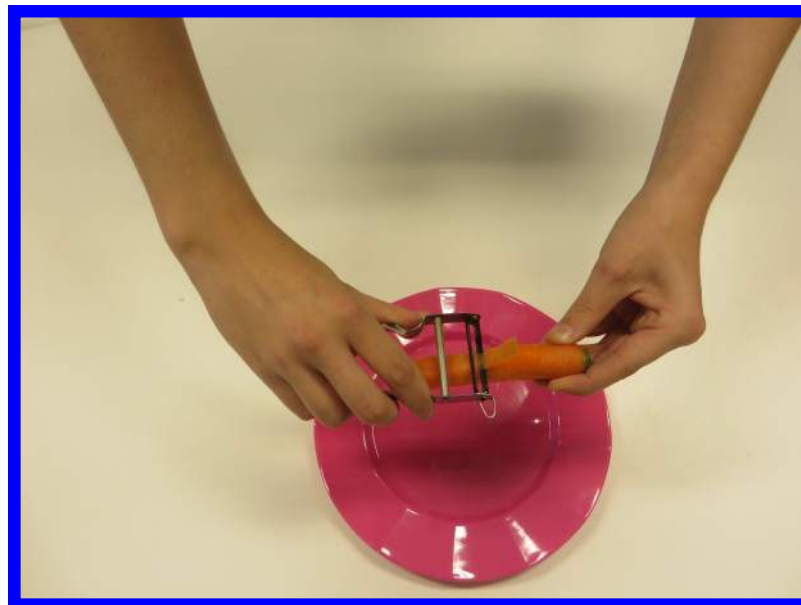
Schil de wortelen.



Voeg een theelepel kaneel toe.



Voeg het sinaasappelsap toe.



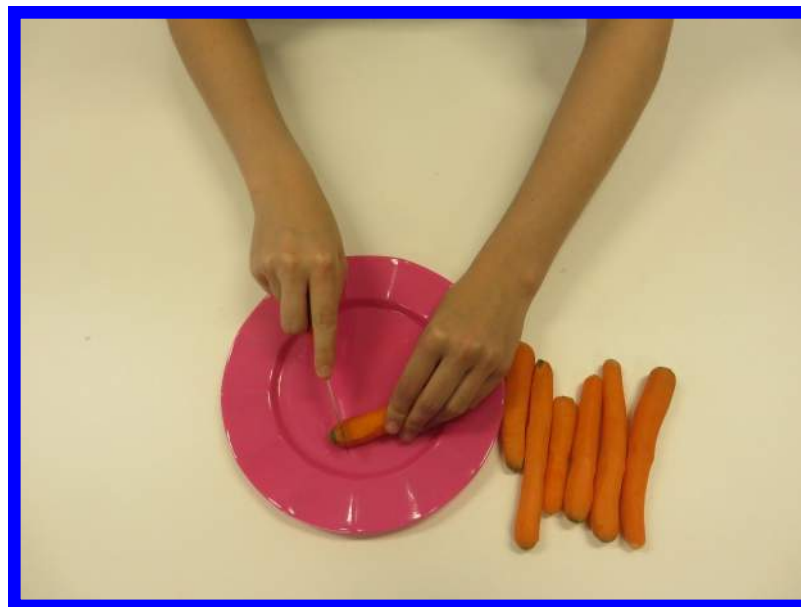
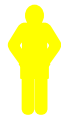
Snij de uiteinden van de wortelen.



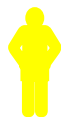
Rasp de wortelen.



Stevig doorroeren.



Voeg een theelepel hazelnoot toe.



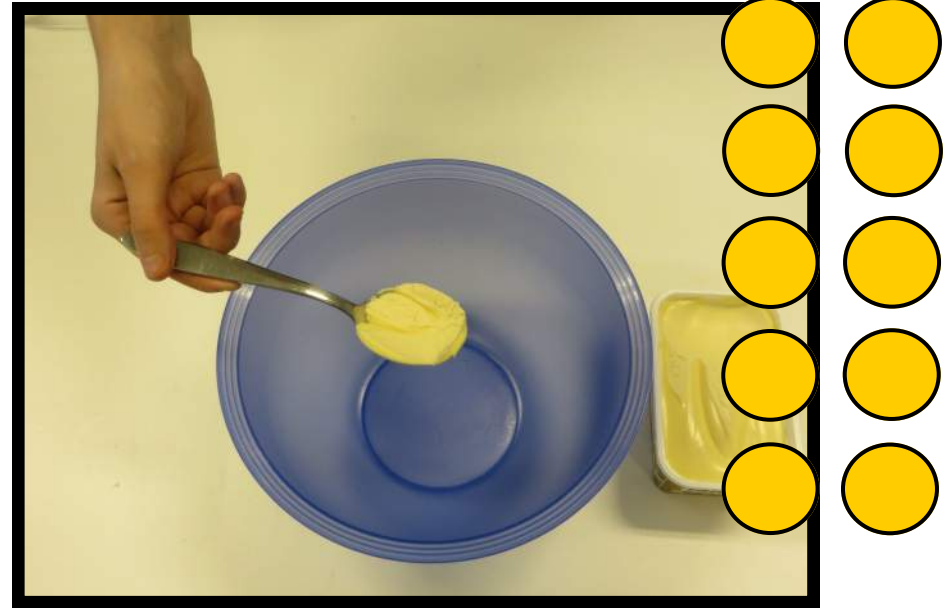
**Doe 10 afgestreken eetlepels
boter in de bolkom.**



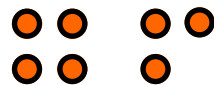
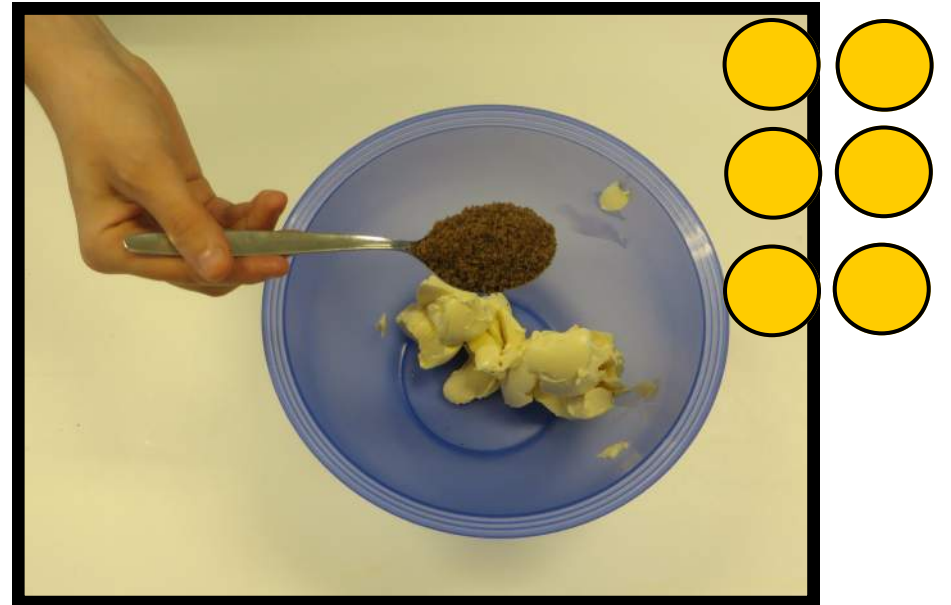
**Voeg 6 volle eetlepels bruine
suiker bij de boter.**



Stevig doorroeren.



Voeg 12 eetlepels zelfrijzende bloem toe aan het mengsel.



**Klop de boter met de suiker
schuimig.**



Breek 3 eieren in het mengsel.

