

# STINAS MOROTSKAKA

4 ägg  
4 dl socker  
6 dl rivna morötter  
200 gr smält smör  
4 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
2 tsk vaniljsocker  
2 tsk bikarbonat  
1 tsk kanel

Vispa ägg och socker. Häll i avsvanat smör och morötter. Rör i vetemjölet blandat med bakpulver, vaniljsocker, bikarbonat och kanel.

Häll i en stor smord och mjölad långpanna.

Grädda i 20 min. 175 gr.

Skär gärna kakan i rutor innan glasyren breds på eftersom den kladdar.

## Glasyr:

120 gr Philadelphiaost  
60 gr smör  
2½ dl florsocker  
(gör gärna lite mer glasyr)

Rör ihop med elvisp.

Bred ut på den avsvanade kakan.

Strö på kokos eller gör lite mönster på glasyren med en gaffel.