

# Diabetes Gulerodskage

---

100 g.	Margarine
150 g.	Hvede mel
150 g.	Grahamsmel
300 g.	Gulerødder (fint revet) – 3 stk.
4	Æg
2 dl	Vand
50 g.	Nødder (groft hakket)
2 tsk.	Kanel
1 tsk.	Kardemomme
2 tsk.	Bagepulver.
½ tsk.	Sødestof-pulver

- Gulerødder, hvedemel, nødder, bagepulver, sødestof og vand blandes.
- Margarine smeltes og afkoldes og røres sammen med sammenpisket æg
- Bages ved 190 °C i 35 – 40 minutter