



WORTELTJESTAART

Teflon bakplaat klein 1

Schil de wortels, rasp ze en zet ze apart. Meng onderstaande ingrediënten door de wortels:

300	gram gele wortels
73	gram sultanas
48 (Allergie)	gram gekneusde walnoten (met de hand kneuzen)
12	gram gebroken hazelnoten (tussen vel bakpapier kneuzen)

Zet een kom op een weegschaal. Weeg onderstaande ingrediënten in één kom af,

roer door elkaar en zet de kom even apart weg:

126	gram bloem
7	gram bakpoeder
3	gram baksoda (is iets anders dan bakpoeder)
2	gram kaneel
1	gram zout

Zet een deegkom op een weegschaal. Weeg onderstaande ingrediënten af. Roer met

een beslaghaak de ingrediënten hier beneden tot een gladde crème.

LET OP: de knop van de deegmenger van je af draaien om aan te zetten.

113	gram margarine op kamertemperatuur
62	gram bruine basterdsuiker
76	gram rietsuiker

Meng één voor één de eieren door het beslag. Telkens als één ei goed is opgenomen, dan

het volgende ei erbij doen. Meng op het laatst de sinaasappelsap erbij.

2	stuk Eieren
19	gram appelsap

Haal de kom van de deegmenger. Roer met een pollepel de droge ingrediënten door het mengsel. Roer dan met een pollepel de walnoten, rozijnen en wortels erdoor. Stort in een vorm met bakpapier en bak af 40 minuten op 180 graden. Laat afkoelen

D'r aetemaker

