

Opskrift Gulerodskage

Ingredienser

Bunden:

2 dl. revet gulerod
2 dl valnødder
1 dl. Juice dadler
1/2 dl kokos mel
2 spsk kokosolie
2 spsk mandelsmør
1 tsk kanel
En knivspids havsalt

Topping:

2 dl cashew, lad dem stå i kogtvand i
15 minutter
3 dadler (lad dem stå i kogt vand 15
minutter)
4 spsk kokos cream fra toppen af en
dåse
1 tsk vaniljepulver eller essens
1 tsk honning
Skralen fra en øko citronsaft
1 tsk Kardemomme
En knivspids salt

Sådan gør du

Sådan gør du I en foodprocessor blandes alle ingredienserne sammen.

Tryk bunden ned i en lille springform.

'Stil den i fryseren imens du laver toppingen.