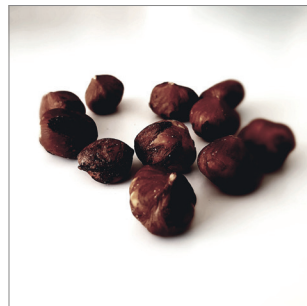


INGREDIËNTEN

125 g wortels
4 eieren
250 g suiker
200 ml neutrale bakolie
200 ml wortelsap
200 g gemalen hazelnoten
300 g bloem
1 pakje bakpoeder
200 g poedersuiker
½ citroen
Marsepeinen wortelen

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 200 °C en vet een springvorm in.
- Wortels schoonmaken, schillen en rasp. Klop de eieren met de suiker dik en romig. Voeg olie en wortelsap toe.
- Roer de gemalen hazelnoten en geraspte wortels door het vloeibare mengsel met 300 g gezeefde bloem en 1 pakje bakpoeder.
- Giet het deeg in de pan en bak in de oven op het onderste rooster gedurende 40 tot 45 minuten. Laat de taart vervolgens afkoelen.
- Pers de citroen uit en meng het sap met poedersuiker tot dik glazuur. Verdeel het glazuur over de afgekoelde taart. Leg de marsepeinen wortelen erover als finishing touch.
- We hopen dat we je hebben kunnen inspireren met onze recepten voor gezonde ogen. En we hopen dat we je hebben kunnen overtuigen om een schort te pakken en te genieten van koken en bakken. Geniet van deze gezonde voeding!



Vitamine C, omega-3-vetzuren, carotenoïden



Aanbevolen recepten van
CHARMANT
voor jouw ooggezondheid