



SQUASH KAGE - © unikarina 2010

Udarbejdet af www.unikarina.dk. Denne PDF er kun til privat brug. Jeg gør opmærksom på, at jeg i de fleste tilfælde ikke har udarbejdet opskriften selv, men har fundet den på min vej i maduniverset. God fornøjelse...

Ingredienser:

3 Æg
 250 g Sukker
 2½ dl Solsikkeolie
 4 – 500 g Groftrevet Squash
 3 – 350 g Mel
 ¼ tsk. Bagepulver
 2 tsk. Natron
 ½ tsk. Salt
 2 tsk. Vaniljesukker
 3 tsk. Kanel
 1½ dl. Nøddeflager (kan undlades)



Sådan gør du:

Pisk æg og sukker hvidt og skummende.
 Pisk olie i.
 Tilsæt de øvrige ingredienser og rør godt sammen.

Dejen hældes i en springform, lille bradepande eller som muffinsforme.

Bages ved 180°C i ca. 20 min. som muffins eller ca. 40 min. som "stor" kage.

Afkøl kagen – og pynt evt. med hoftecreme!

Hoftecreme:

250 g Flødeost neutral
 120 g Blødt smør
 120 g Flormelis
 2tsk Vaniljesukker
 1 tsk Kanel

Alle ingredienserne til hoftecremen røres sammen. Pynt kagen/kagerne med cremen

Tips:

Smørret i hoftecremen kan undlades.

Kan fryses.

Velbekomme...