

MAKLIKE MIKROGOLF WORTELKOEK



MAKLIKE MIKROGOLF WORTELKOEK

3 ryp piesangs

300 ml suiker

2 ekstra groot eiers

240 ml sonneblomolie

4 koppies gerasperde wortel

125 ml gekapte macadamianeute (pekaneute word gewoonlik gebruik)

500 ml koekmeel

10 ml bakpoeier

7.5 ml koeksoda

7.5 ml kaneel

5 ml sout

Gebruik 'n groot mengbak. Druk die piesangs fyn, voeg die suiker by en meng met draadklopper. Voeg die eiers by, meng goed en daarna die olie en gerasperde wortel en meng goed. Gooi die neute by. Sif die meel, bakpoeier, koeksoda en sout by die wortelmengsel en meng goed. Smeer/spuit twee mikrogolf ringpanne of silikoon ringpanne en deel die mengsel in die twee panne. Plaas een pan op 'n slag in mikrogolfoond op 100% krag vir 8-10 minute.

Roomkaasversiersel

60ml botter

250 g gladde roomkaas

5 ml vanielje essense

125 ml versiersuiker
neute vir versiering

Klits botter, roomkaas en vanielje saam tot glad en romerig.
Sif versiersuiker by en meng tot glad. Smeer versiersel op
afgekoelde koek en rond af met neute.

Resep en foto: Gillian Vermeulen