

Worteltaart

Voor 1 persoon heb je nodig:	Vaardigheden:
100 gram wortel 1 ei 55 gram bruine basterd 75 gram bloem 30 gram noten ½ theelepel bakpoeder 1 theelepel koekkruiden snufje zout glazuur: 22 gram roomboter 30 gram poedersuiker 22 gram roomkaas/zuivelspread 1 druppel vanille aroma	<ul style="list-style-type: none">• schillen• raspen• mengen• hakken met koksmes• werken met de oven 

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Vet een bakblik in en bestuif deze met bloem.
3. Schil en rasp de wortel fijn.
4. Hak de noten fijn.
5. Klop het ei met de suiker romig in een beslagkom ongeveer 5(**mixer**)
6. Voeg de bloem, bakpoeder, koekkruiden bij het eimengsel en mix dit goed door.
7. Voeg de wortel en de noten toe en mix alles nogmaals door elkaar.
8. Doe het beslag in het bakblik en veeg dit mooi glad.
9. Bak de taart in het midden van de oven in 20 minuten gaar.

Glazuur

10. Meng met een mixer nu alle ingrediënten voor het glazuur in een beslagkom, doe dit in het begin rustig zodat niet alle poedersuiker rond vliegt.
11. Laat de taart afkoelen en besmeer hem daarna met glazuur.