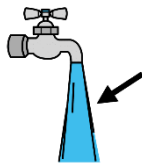
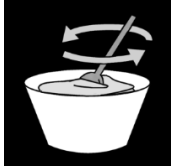


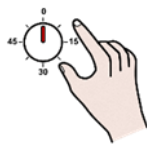
# Havregrynsgröt

1 portion

- Blanda 2 dl vatten och 1 dl havregryn och 1 krm salt



- Låt koka upp. Sänk värmen och låt koka några minuter tills gröten blivit lagom tjock. Rör om då och då.

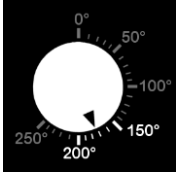


- Färdig!

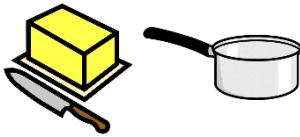
Kan serveras med ev. 1 dl frysta bär t.ex. hallon, blåbär, vinbär, sylt eller kanel och socker

# Morotskaka

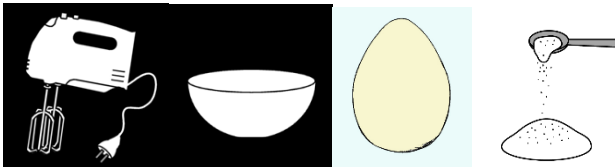
Sätt ugnen på 175 grader



Smält **300 g smör** och låt det svalna.



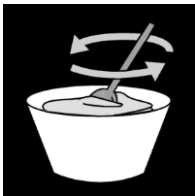
Vispa **6 ägg** och **6 dl socker** pösigt.



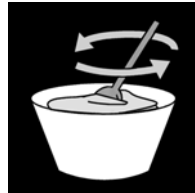
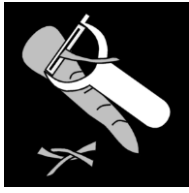
Rör ihop **6 dl mjöl**, **3 tsk bikarbonat**, **3 tsk bakpulver**, **1,5 tsk kanel** och **1,5 tsk kardemumma** i en skål.



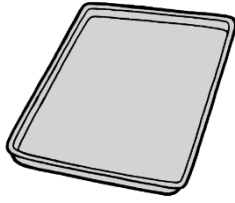
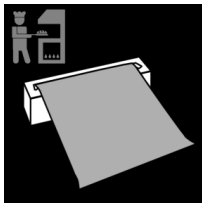
Rör ner det smälta smöret med de torra ingredienserna och blanda väl.



Skala och riv ca. **9 morötterna**. Rör sist i de rivna morötterna i smör blandningen.



Lägg ett bakplåtspapper i en långpanna och häll i smeten.

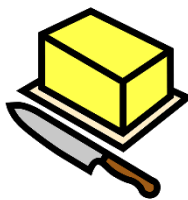
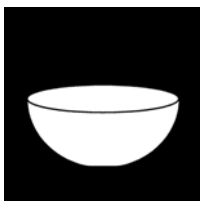


Grädda i 175 grader mitt i ugnen ca: 12-15 minuter. Låt kakan sedan svalna.



Till glasyren är det bara att blanda ihop allt för hand.

**300 g philadelphiaost, 225 g smör, 4,5 dl florsocker och 4,5 tsk vaniljsocker**



Ta en elvisp och vispa allt till en slät kräm. Bred krämen över kakan och skär upp den i lagom stora rutor.

