

**עוגת גזר עם קמח כוסמין / מלא / שקדים (ללא גלוטן)**

1/2 כוס סילאן טבעי (אפשר לשלב עם דבש)  
2 ביצים  
חצי כוס רסק תפוחי עץ ללא תוספת סוכר או 1/3 כוס שמן קוקוס  
1.5 כוס קמח כוסמין / קמח מלא / שקדים  
1 כפית אבקת סודה לשתייה  
קורט מלח  
1-2 כפית קנמון (לא חייבים)  
5 גזרים מגורדים דק  
חצי כוס אגוזי מלך / שקדים קצוצים

**אופן ההכנה:**

מחממים תנור ל- 170 מעלות.  
מערבבים בקערה: סילאן, ביצים ורסק תפוחים.  
מנפים לקערה: קמח, סודה לשתייה, קנמון ומלח  
מערבבים הכל ומוסיפים את הגזר המגורד.  
מכניסים לתבנית אינגליש קייק לכ- 40 דקות, עד שקיסם יוצא לח.

