רכיבים:

¾ כוס קמח

¾ כוס + כף סוכר

½ כוס שמן

1 ביצה גדולה (XL)

1 כפית אבקת אפייה

1 כפית סודה לשתייה

1½ כוסות גזר, מקולף ומגורר באופן גס

קורט קינמון

30 גרם צימוקים

30 גרם פקאנים קצוץ

אופן ההכנה:

1. לקערה בינונית יוצקים את השמן והסוכר ובעזרת מטרפה טורפים את התערובת, עד שחלק מהסוכר נמס.
2. מוסיפים את הגזר המגורר ומערבבים היטב.
3. מוסיפים את הביצה ומערבבים היטב.
4. לקערה נפרדת, מנפים את הקמת ומוסיפים את אבקת האפייה והסודה לשתייה.
5. מוסיפים את תערובת הקמח ואת הקינמון לקערה הראשית ומערבבים היטב.
6. מוסיפים צימוקים ופקאנים ומערבבים עד שהעיסה אחידה.
7. יוצקים לתבנית אינגליש קייק משומנת קלות. אופים 30-40 דקות בחום בינוני (180°), עד שהעוגה גמישה או עד שבבדיקת קיסם הוא יוצא יבש.