



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Babka marchewkowa

Proste , bardzo smaczne ciasto .

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- marchew, 3 szt.
- cukier, 15 dag
- mąka pszenna, 25 dag
- masło, 10 dag
- czekolada deserowa, 5 dag
- jajka, 3 szt.
- proszek do pieczenia, 2 łyżecz.
- cynamon, 1.5 łyżecz.
- orzechy włoskie, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

1 . Marchewki obierz , umyj , zetrzyj na tarce o małych oczkach . Włóż do miski . Dodaj miękkie masło , ucieraj , dodając cukier i jajka . Mieszając , wsypuj makę , proszke do pieczenia i cynamon , połącz . Wsyp grubo posiekane orzechy , zamieszaj . 2 . Forme keksowa natłuść , posyp bułka tartą . Włóż ciasto , wierzch wyrównaj . Posyp orzechami . Włóż do nagrzanego piekarnika piecz około 50 minut w temperaturze 175 stopni C na złoty kolor .

