



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

Ciasto marchewkowe

Zdrowa marchewka w wersji deserowej .

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

Składniki:

- jajka, 4 szt.
- cukier, 3 szkl.
- cukier wanilinowy, 1 szt.
- mąka , 2 szkl.
- soda oczyszczona, 1 łyżecz.
- olej, 1 szkl.
- marchew, 2 szkl.
- proszek do pieczenia, 2 łyżecz.
- przyprawa do pierników, 1 szt.
- orzechy włoskie, 1 szkl.
- rodzynki, 1 szkl.
- bułka tarta , 4 łyżk.

Sposób przygotowania:

Białka ubić z cukrem , dodać żółtka . Następnie stopniowo wsypać przesianą mąkę . Dodać proszek do pieczenia i sodę . Dokładnie wymieszać , po czym powoli wlewać olej . Startą na drobnych oczkach marchewkę odsączyć i dodać do ciasta wraz z przyprawą do piernika , orzechami i rodzynkami . Całość delikatnie połączyć . Na tortownicę wysmarowaną olejem i posypaną bułką tartą wyłożyć ciasto . Piec w piekarniku nagrzanym do 18- stopni C przez 45 minut . Po wystudzeniu ciasta , wierzch można udekorować polewą przystroić migdałami .

