

Ciasto marchewkowe



ELA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

olej	1 1/4 szkl.
jajka	4 szt.
marchewka starta	2 szkl.
mąka	2 szkl.
cukier	2 szkl.
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cynamon	2 łyżeczki
soda oczyszczona	2 łyżeczki
szczypta soli	
bakalie	według uznania
Polewa:	
kakao	1 łyżka
cukier	4 łyżeczki
masło	1 łyżeczka
woda zimna	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

jajka utrzeć z cukrem. Dodać stopniowo mąkę i olej, potem marchew, proszek do pieczenia, sodę, cynamon, sól i bakalie. Piec ok. 55 min. w temp. 200 stopni.
Składniki na polewę połączyć i gotować na małym ogniu do rozpuszczenia. Posmarować wierzch ciasta.