

Przepis dnia IV, odc. 39: Piernik marchwiowy



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 szczypta
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	
masło	1/2 kostki
miód	2 łyżki
mąka	50 dag
orzechy włoskie	1 garść
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
marchew	4 szt.
jajko	4 szt.
cukier	1 szklanka
Bułka tarta klasyczna Prymat	
mięta liście	
lody waniliowe	
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ścieramy marchew na grubych oczkach tarki.
- KROK 2 W Mikserze mieszamy masło z jajkami. Następnie dokładamy do nich cukier, mąkę, proszek do pieczenia, orzechy włoskie (rozdrobione) oraz 2 łyżki miodu i ponownie mieszamy.

- KROK 3 Do tak przygotowanego ciasta dokładamy startą marchew i przyprawę: przyprawa do piernika, chili pieprz cayenne (1 szczypta).
- KROK 4 Do wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą formy wkładamy ciasto. Wstawiamy do piekarnika na godzinę, do temperatury 180 stopni.
- KROK 5 Podajemy z lodami i miętą.