

Przepis dnia V: Ciasto marchewkowe , odc. 8



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

marchewka	400 g
ananas w puszcze	150 g
orzechy włoskie	100 g
cukier brązowy	400 g
mąka pszenna	400 g
jajko	4 szt.
wiórki kokosowe	100 g
olej słonecznikowy	300 g
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	0,5 łyżeczki
Przyprawa do grzanego wina i piwa z nutą korzenną Prymat	
laska wanilii	
cynamon	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotowujemy wszystkie składniki.

- KROK 2 Wbijamy 4 jajka do miseczki. Przelewamy jajka do miksera i miksujemy do podwójnej objętości. W między czasie ścieramy marchewkę na tarce oraz kroimy ananasa w cienkie plastry. Do jajek dosypujemy cukier brązowy i dodajemy pestki z połowy laski wanilii. Zwiększamy obroty miksera i dodajemy powoli olej do jajek i cukru. Do drugiej miski wsypujemy mąkę oraz przyprawy (1 łyżeczka cynamonu, 4 łyżeczki przyprawy do piwa i wina).
- KROK 3 Zwiększamy obroty miksera i dodajemy powoli olej do jajek i cukru. Do drugiej miski wsypujemy mąkę oraz przyprawy (1 łyżeczka cynamonu, 4 łyżeczki przyprawy do piwa i wina).
- KROK 4 Masę z miksera przekładamy do większej miski, mieszamy, dodajemy marchewkę i ananasa oraz orzechy włoskie. Następnie dodajemy po pół łyżeczki proszku do pieczenia i sody oczyszczonej oraz wiórki kokosowe.
- KROK 5 Całość mieszamy delikatnie. Przesiewamy do masy „suche” składniki. Przelewamy wszystko do formy do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 150 stopni na godzinę.
- KROK 6 Podajemy pokrojone w cienkie plastry, posypane cukrem pudrem bądź startą czekoladą, przyozdabiamy listkiem mięty.