

Wyjątkowe okazje: Ciasto marchewkowe



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajka	6 szt.
marchewka	2 szklanki (startej)
cukier	250 g
mąka pszenna	500 g
olej rzepakowy	1 szklanka
cukier wanilinowy	15 g
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
cynamon Prymat	2 łyżeczki
kakao	2 łyżeczki
gałka muskatołowa mielona	2 łyżeczki
orzechy włoskie	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Jajka miksujemy mikserem planetarnym z cukrem i cukrem wanilinowym na puszystą masę.

- KROK 3 Następnie w oddzielnej misce łączymy ze sobą wszystkie składniki suche – mąkę, proszek do pieczenia, sodę, kakao i przyprawę. Suche składniki po wymieszaniu dodajemy stopniowo do ubitych jajek, cały czas mieszając. Kolejno dodajemy powoli olej i startą na drobnych oczkach marchewkę, raz jeszcze mieszamy. Dodatkowo – na koniec – możemy dodać pokrojonego ananasa lub orzechy włoskie.
- KROK 4 Gotowe ciasto przekładamy do formy do pieczenia (20x20 cm) i pieczemy około godzinę w temperaturze 180°C. Pod koniec pieczenia, gdy skórka nabierze złocistej barwy, możemy sprawdzić ciasto wkładając w nie drewniany patyczek (jeśli po wyjęciu będzie suchy, oznacza to, że ciasto jest upieczone).
- KROK 5 Ciasto układamy na talerze i dekorujemy według uznania. Smacznego!