piernik z marchwi



PAWEL007

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
cukier	2 szklanki
margaryna	1/2 kostki
marchew	50 dag
jaja	3
proszek do pieczenia łyżka	
tłuszcz do smażenia	
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

połowę cukru zrumienić na suchej patelni i rozprowadzić 2-3 łyżkami wody na karmel.marchew zetrzeć na tarce o małych otworach.z jaj oddzielić białka.żółtka utrzeć z margaryną,pozostałym cukrem i połową mąki.dodać karmel,przyprawę piernikową,marchew,proszek do pieczenia i resztę mąki.połączyć wszystkie składniki,na koniec dodać ubitą na sztywno pianę z białek.masę delikatnie wymieszać,przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą.piec przez 1 godz. w 180*c.