

piernik z marchwi



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 g
marchewka	500 g
jajko	4 szt
brązowy cukier	350 g
masło	100 g
proszek do pieczenia	10 g
starta skórka i sok z dwóch cytryn	
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew obrać, zetrzeć na tartce z małymi otworami. Masło utrzeć z żółtkami, dodać cukier, przyprawy, proszek do pieczenia, sok z cytryny i skórkę marchew i połowę maki. Białka ubić na sztywną pianę i dodać do masy razem z resztą maki. Wlać ciasto do natłuszczonej i wysypanej mąką tortownicy. Piec 1 godz w temperaturze 190 stopni,.