Marchewkowa baba

ALLICE

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	50 dkg
mąka	3 łyżki
cukier	1 łyżka
drożdże świeże	2 dkg
jaja	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew oskrobac i zetrzec na tarce o duzych oczkach, dodac drożdze rozczynione z łyżką cukru i łyzką letniej wody. Dodac mąkę, sól, jajka. Dokładnie wymieszac. Odstawic w ciepłe mniejsce na godzinę do wyrośnięcia. Przełożyc do blaszki wysmarowanej tłyuszczem i wysypanej bułką tartą. Odstawic jeszcze na chwilę aby ciasto podrosło po czym wstawic do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec na złoty kolor. Podawac ze śmietaną.