

Marchewkowo pomarańczowe ciasto



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

olej rzepakowy	220 g
cukier	130 g
cukier brązowy	140 g
jajko	4 szt (klasa L)
cukier wanilinowy	1 łyżka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1 1/2 łyżeczki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczki
sok z pomarańczy	1/2 sztuki
mąka tortowa	300 g
marchewka	3 szt

Dodatkowo

skórka pomarańczowa	50 g
orzechy włoskie	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni. Prostokątną formę do pieczenia keksówkę o wymiarach 25×12 smarujemy masłem i posypujemy mąką krupczatką.

W misce ucieramy jajka z białym, brązowym i wanilinowym cukrem, dodajemy olej, przyprawę do pierników, gałkę muskatołową, sodę oczyszczoną, proszek do pieczenia i sól. Wszystkie składniki mieszamy i na koniec dodajemy mąkę, marchewkę startą na drobnych oczkach oraz posiekane orzechu i skórkę pomarańczową. Dokładnie mieszamy i wylewamy ciasto do przygotowanej foremki. Pieczemy w piekarniku ok. 50-60 minut, do tzw. suchego patyczka.

Studzimy.

Smacznego!