Marchewkowa babka

VIOLETOWEKUCHARZENIE

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

marchewka	5 szt (270 g)
mąka pszenna	2 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier	1 1/4 szklanki
jajko	4 szt
aromat pomarańczowy	kilka kropel
olej	3/4 szklanki
cukier puder	1 szklanka
woda ciepła	kilka łyżek
owoce kandyzowane	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę obieramy i blendujemy na gładkie puree. Do misy miksera wbijamy jajka. Zaczynamy miksować i dodajemy cukier, marchewkę i aromat pomarańczowy. Miksujemy na puch, wlewamy olej i ponownie miksujemy kilka minut. Mąkę oraz proszek do pieczenia przesiewamy przez sitko. Wsypujemy do masy i mieszamy szpatułką. Gładką masę przelewamy do foremki na babkę (pojemność 2 - 2,5 litra). Wstawiamy do nagrzanego do 180*C piekarnika na 45-50 minut. Babkę sprawdzamy suchym patyczkiem. Studzimy w formie. Odwracamy i lukrujemy. Wierzch możemy udekorować kandyzowanymi owocami.