





przepisy.pl

Ciasto marchewkowe z orzechami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  150 °C 

Składniki:

masa

- cukier puder - 400 gramów
- kremowy serek - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów

ciasto

- jajko - 2 sztuki
- brązowy cukier - 200 gramów
- olej roślinny - 150 mililitrów
- drobno starta marchewka - 200 gramów
- posiekane orzechy włoskie - 50 gramów
- mąka - 200 gramów
- cynamon - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek

Sposób przygotowania:

1. CIASTO Ubijam jajka do podwojenia objętości. Dodaję cukier i dalej ubijam aż masa będzie gładka i puszysta. Wciąż ubijając na wysokich obrotach, dolewam ciągłym, cieniutkim strumieniem olej.
2. Do powstałej masy dodaję marchewkę, suszone owoce, orzechy i delikatnie mieszam.
3. Dodaję przesianą mąkę, cynamon, sodę, proszek do pieczenia i sól, delikatnie łączę wszystkie składniki. Przekładam do małej formy 21 x 21 cm, wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Piekę przez 1 godzinę, w piekarniku nagrzanym do 150 stopni.
5. Wystudzone ciasto przekrawam poziomo na 2 części. Spód smaruję 1/3 ilości polewy. Przykrywam górą ciasta i smaruję resztą polewy. Wstawiam do lodówki.
6. MASA Mikserem ucieram serek wraz z Kasią. Dodaję cukier puder, w 3 częściach, cały czas ucierając pomiędzy kolejnymi partiami. Wstawiam do lodówki, aby polewa lekko stężała.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl