





Ciasto marchewkowe

przepisy.pl



 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 70 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- marchewka - 350 gramów
- sok z cytryny - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- brązowy cukier - 250 gramów
- skórka i sok z pomarańczy - 1 sztuka
- jajko - 4 sztuki
- mąka samorosnąca - 375 gramów
- cynamon - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- koniak - 2 łyżeczki
- orzechy włoskie - 80 gramów
- złote rodzyнки - 150 gramów

polewa

- sok z pomarańczy - 0.5 sztuk
- cukier puder - 350 gramów

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Rozgrzać piekarnik do 180 °C. Nasmarować tłuszczem i obsypać mąką kwadratową formę (31cm).
2. Starte marchewki włożyć do miski, spryskać sokiem z cytryny i wymieszać.
3. Pokroić Kasię na małe kawałki i włożyć do miski. Dodać cukier i ucierać elektryczną ubijaczką lub ręcznie, aż do uzyskania lekkiej i puszystej masy.
4. Do masy dodawać po jednym jajku. Po trochu dodawać sok pomarańczowy, skórkę z pomarańczy i koniak. Miksować na małych obrotach.
5. W osobnej misce wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i cynamonem. Dodać do mieszanki suche składniki. Mieszać do połączenia wszystkich składników.
6. Dodać marchewkę, orzechy i rodzyнки. Przy pomocy szpatułki wymieszać wszystkie składniki. Przełożyć masę do przygotowanej formy.
7. Piec przez około 70 minut lub do momentu, gdy szpikulec włożony do środka ciasta będzie czysty po wyjęciu (oznacza to, że ciasto jest gotowe). Po upieczeniu wyjąć z formy i pozostawić do całkowitego wystygnięcia na drucianej podstawie.
8. Polewa: Wlać sok pomarańczowy do miski i powoli dodawać cukier puder. Stale mieszać, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Oblać polewą wystudzone ciasto.
9. Można udekorować marchewkami z marcepanu lub pomady.