



Ciasto marchewkowe

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- marchewka - 0.5 kilogramów
- mąka - 0.5 kilogramów
- jajko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- cukier - 20 dekagramów
- przyprawa korzenna do piernika - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- soda - 1 łyżeczka
- bakalie - 10 dekagramów

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  150-160 °C 

Sposób przygotowania:

1. Ciasto na formę 20 x 25cm.
2. Marchew obrać i zetrzeć na małe wiórki.
3. Nie odciskać soku.
4. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, sodą i przyprawą piernikową.
5. Kasię utrzeć z żółtkami i cukrem na puszystą masę.
6. Małymi porcjami dodawać mąkę (ok. 350 g) oraz marchewkę i wymieszać.
7. Białka ubić na pianę i połączyć z ciastem.
8. Dodać resztę mąki.
9. Dodać posiekane bakalie.
10. Wylać na formę wyścieloną papierem do pieczenia.
11. Piec w temp. 150–160°C 30–40 min.
12. Sprawdzać patyczkiem.
13. Po upieczeniu można zrobić wzorki z polewy czekoladowej lub posypać cukrem pudrem.

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