





przepisy.pl

Ciasto marchewkowe

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  190-200 °C 

Składniki:

- olej - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1.6 szklanek
- jajko - 3 sztuki
- starta marchewka - 2 szklanki
- soda oczyszczona - 1.5 łyżeczek
- cynamon - 1.5 łyżeczek
- kakao - 1.5 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Cukier utrzeć z olejem. Dodawać stopniowo po jednym jajku, a następnie wsypywać stopniowo mąkę, cynamon, proszek do pieczenia, kakao oraz sodę. Dokładnie wymieszać.
2. Na samym końcu dodać startą marchewkę i jeszcze raz wymieszać.
3. Ciasto wlać do blaszki o wymiarach 24x30cm wysmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą.
4. Piec w temp. 190-200 Stopni C przez ok. 40 min.
5. Po upieczeniu ciasto polewamy rozrobioną polewą.

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