




# Ciasto marchewkowe

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 C °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 432 gramy
- jajko - 8 sztuk
- cukier - 3 szklanki
- mąka pszenna - 4 szklanki
- mąka ziemniaczana - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cynamon - 1 łyżeczka
- kakao - 1 łyżeczka
- soda - 1 łyżeczka
- starta marchewka - 0.5 kilogramów

## Sposób przygotowania:

1. Najpierw myję i obieram marchew, ścieram na tarce o średnich lub dużych oczkach. Gotową odsączam z nadmiaru soku.
2. Kolejno rozpuszczam Kasię i pozostawiam do ostygnięcia.
3. W tym czasie przesiewam mąki do miski i mieszam z pozostałymi suchymi składnikami.
4. W innym naczyniu ucieram jaja z cukrem, aż powstanie gładka i puszysta masa.
5. Wciąż ucierając dodaję ostudzoną Kasię i marchewkę. Chwilę miksuję, aż składniki się połączą.
6. Po tym czasie partiami dodaję mąkę z dodatkami i wszystko razem mieszam.
7. Gotową masę przekładam do wysmarowanej tłuszczem i obsypanej mąką formy (27x38) i piekę około 40 min. w 180 C.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)