



przepisy.pl

Ciasto marchewkowe z jabłkami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1.5 szklanek
- olej - 1.25 szklanek
- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- soda - 1 łyżeczka
- przyprawa do piernika - 1 łyżka
- starta marchewka - 2 szklanki
- ananas z puszki (w kawałkach) - 0.5 opakowań
- jabłko pokrojone w kostkę - 2 sztuki
- posiekane orzechy - 0.5 szklanek
- rodzynki - 0.5 szklanek
- czekolada gorzka 70% - 2 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Jaja ubijamy z cukrem na puszystą masę, dodajemy olej, następnie mąkę, proszek do pieczenia, sodę i przyprawę do pierników. Mieszamy i dodajemy marchew, ananasa, jabłko i orzechy. Mieszamy i wylewamy na dużą, prostokątną blachę.
2. Pieczemy ok. godziny w temp. 180 st. C.
3. Sprawdzamy patyczkiem przed wyjęciem z piekarnika.
4. Czekoladę roztopiamy w kąpielii wodnej i polewamy nią przestudzone ciasto.

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