
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Obie mąki wymieszaj z sodą, proszkiem do pieczenia i cynamonem.
2. Marchew zetrzyj na drobnej tarce i jeśli trzeba odciśnij z nadmiaru soku.
3. Jajka utrzyj z cukrem na puszystą masę.
4. Ciągłe ucierając dodaj rozpuszczoną Kasię i marchewkę.
5. Następnie dodawaj partiami mąkę z dodatkami. Wszystko wymieszaj.
6. Ciasto przełóż do prostokątnej formy wysmarowanej Kasią i posypanej mąką lub bułką tartą. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st.C. Piecz 40-50 minut.

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 5 sztuk
- cukier - 350 gramów
- mąka - 350 gramów
- mąka ziemniaczana - 80 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- cynamon - 1 łyżeczka
- starta marchewka - 500 gramów