
 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 120 minut  180 °C 

## Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- cukier - 2 szklanki
- drobno posiekana marchew - 2 szklanki
- olej - 1.3 szklanek
- wiórki kokosowe - 1 szklanka
- cynamon - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- jajko - 4 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki wrzucić do głębokiego naczynia i bardzo starannie zmiksować.
2. Wlać ciasto do (wysmarowanej Kasją i posypanej bułką tartą) dużej tortownicy.
3. Wierzch przykryć folią aluminiową (nakłuć ją kilka razy).
4. Piec około 2 godzin w temperaturze 180 stopni C.
5. Gdy ciasto dobrze ostygnie, można je przekroić i przełożyć z kremem z budyniu (może być karpatkowy).