

Bezglutenowe ciasto marchewkowe



Autor: **kuchniakolorublon**

Przepisów: **149** Ocena: **2441**



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 150g startej marchewki (to będą jakieś 2-3 większe egzemplarze)
- 50g orzechów włoskich
- 1 niepełna szklanka oleju
- niepełną szklankę cukru
- 3 jajka
- 200g bezglutenowej mąki (użyłam ryżowej)
- po 0,5 łyżeczki sody i bezglutenowego proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka przyprawy korzennej bezglutenowej
- 1,5 łyżeczki kakao/karobu
- Lukier:
 - 1 szklanka cukru pudru
 - sok z 0,5 cytryny
 - opcjonalnie odrobina wrzątku
- Dodatkowo:
 - skórka pomarańczowa do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia i sodą. Dodajemy cukier. Miksując, stopniowo dolewamy cienkim strumieniem olej.
- 2 Nadal ubijając, dodajemy po jednym jajku.
- 3 Dodajemy startą marchewkę i posiekane orzechy. Delikatnie mieszamy łyżką do połączenia składników.
Przelewamy do blachy wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy w 190 stopniach do suchego patyczka, czyli około 40-50 minut.
Po upieczeniu studzimy,
Przygotowujemy lukier: w wysokim naczyniu umieszczamy cukier puder i sok z połowy cytryny. Miksujemy, w razie potrzeby dolewając odrobinę wrzątku. Gotowym lukrem polewamy ciasto i posypujemy skórką z cytryny.
Odstawiamy na przynajmniej 2h.

Smacznego!!!!

Twoje notatki do przepisu: