

Ciasto Marchewkowe



Autor: **balbinka568**
Przepisów: **188** Ocena: **3237**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- -Marchew surowa - 0,5 kg
- -Mąka pszenna - 200g
- -Olej - 3 łyżki
- -Miód - 3 łyżki
- -Proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczki
- -Cynamon - 2 łyżeczki
- -Jajka - 4 szt
- -Bakalie - 100g

Sposób przygotowania:

- 1 Marchew umyć, obrać i zetrzeć na tarce na najmniejszych oczkach.
- 2 Białka oddzielić od żółtek.
Ubić pianę z białek. Do ubitej piany powoli dodawać żółtka.



- 3 Do jednolitej masy dodawać powoli marchew i olej.



- 4 Bakalie drobno posiekać i dodać do masy.
- 5 Następnie dodać miód i wszystkie sypkie składniki czyli mąkę, proszek do pieczenia i cynamon.



- 6 Masę wlać do formy (30X11).
Piec w nagrzanym piekarniku 180 stopni około 1,5 godziny.

Twoje notatki do przepisu: