

Ciasto marchewkowo - bananowe z bakaliami



Autor: **Futka**

Przepisów: **1013** Ocena: **28283**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 200 g mąki pszennej typ 650
- 50 g mąki graham
- 200 g cukru trzcinowego
- 180 ml oleju rzepakowego (najlepiej tłoczonego na zimno)
- 400 g marchewek
- 2 dojrzałe banany
- 3 jajka
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 łyżki rodzynek hetmańskich
- 3 łyżki pokruszonych migdałów
- 1,5 łyżki pokruszonych orzechów włoskich
- cukier puder (do posypania)

Sposób przygotowania:

- 1 Banany kroimy na plasterki i rozgniatamy widelcem. Marchewki obieramy i ucieramy na tarce o drobnych oczkach i mieszamy z rozgniecionym bananem.

Jajka ucieramy z cukrem, dodajemy olej i mieszamy.

Do dużej miski dodajemy obie mąki, cynamon, proszek do pieczenia, rodzynki, migdały i orzechy. Wszystkie suche składniki mieszamy i dodajemy do nich jajka z cukrem i olejem oraz banany z marchewką.

Wszystko dokładnie mieszamy, a powstałe ciasto wlewamy* do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia.

*ciasto jest dość rzadkie



- 2 Blaszke wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i pieczemy około 1 godziny i 15 minut*.

* pod koniec warto sprawdzić patyczkiem czy ciasto jest dobrze upieczone.

Ciasto studzimy i wyciągamy z blaszki.



- 3 A następnie posypujemy cukrem pudrem (może być ten z cukru trzcinowego).

Teraz pozostaje nam pokroić ciasto i delektować się jego smakiem.

Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu:

