

Ciasto marchewkowe



Składniki

Opis wykonania

Forma do babki 25 cm
150 g miękkiej margaryny
150 g cukru
250 g razowej mąki
pszennej
1 opakowanie proszku do
pieczenia
2 jajka
1 opakowanie cukru
waniliowego
1/2 łyżeczki cynamonu
200 g drobno siekanej
startej marchewki

Dzień Ciasta Marchewkowego nie sposób uczcić inaczej niż pysznym wypiekiem!

Ciasto marchewkowe to wspaniały, puszysty deser. Jeśli masz w domu dodatkowe marchewki, to koniecznie spróbuj tej słodkiej wariacji.

Opis przygotowania:

Margarynę i cukier utrzyj na puszystą pianę.

Makę wymieszaj z proszkiem do pieczenia.

Dodawaj po trochu jajka, cukier waniliowy i cynamon, cały czas ucierając.

Na końcu dodaj drobno startą marchewkę.

Formę posmaruj tłuszczem i przełóż do niej ciasto.

Piecz w temperaturze 170-180°C przez 30-40 minut.

TIP

Gotowe ciasto możesz udekorować lukrem cytrynowym. Wystarczy, że wymieszasz cukier puder z sokiem z cytryny i całość podgrzejesz, cały czas mieszając, dopóki nie nabierze odpowiedniej konsystencji. Ciasto możesz także przekroić i przełożyć lukrem.

TIP TECHNICZNY

Starcie marchewki może być naprawdę męczące i czasochłonne. Idealnym rozwiązaniem będzie skorzystanie z rozdrabniacza, w który wyposażone są blendery marki BOSCH. Przygotowanie ciasta marchewkowego jeszcze nigdy nie było tak proste.