

Ciasto marchewkowe

Przepis dodany przez użytkownika made_in_china



Pyszne, bardzo łatwe w przygotowaniu ciasto. Nie jest bardzo słodkie, więc idealne dla dzieci.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jaja - 4 szt.
- mąka - 250 g
- cukier - 200 g
- marchewka - 350-400 g
- masło - 150 g
- cynamon - 2 łyżeczka(i)
- proszek do pieczenia - 2 płaskie łyżeczka(i)
- soda - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1.



Umyj i zatrzyj marchewkę na drobnych oczkach. Odcedź sok i daj go dzieciom do wypicia :).

2.

Roztop masło i odstaw do ostudzenia. Zaraz potem ubij białko na sztywno, dodaj mąkę, cukier, żółtka, proszek do pieczenia, cynamon, sodę i masło. Wymieszaj wszystko dokładnie. Dodaj startą marchewkę i jeszcze raz wymieszaj.

3.

Wysmaruj brytfankę tłuszczem, włóż ciasto i piecz w rozgrzanym piekarniku 45-50 minut w temperaturze 180 stopni.

Smacznego

Jak podawać?

Pokrojone w kawałki i polane polewą czekoladową lub posypane cukrem pudrem :).