

---

# Ciasto z marchwi

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 9283 razy.

**MAKA:** 2 szklanki

**PROSZEK DO PIECZENIA:** 1,5 łyżeczki

**SODA:** 1 płaska łyżeczka

**SÓL:** 1/2 łyżeczki

**CYNAMON:** 1 łyżeczka

**GOŹDZIKI:** 1/2 łyżeczki

**CUKIER:** 1,5 szklanki

**OLEJ:** 1 szklanka

**JAJKA:** 4

**CUKIER WANILIOWY:** 1

**MARCHEW:** 4 szklanki

Uwagi : Soli może być nieco więcej, cynamon mielony, goź dziki utłuczone na proszek, cynamon wraz z goź dzikami można zastąpić 1-2 paczkami przypraw do piernika, olej sojowy, może być także słonecznikowy, marchew utarta na drobnej tarce. Można dodać siekanych orzechów (1/2 szklanki), rodzynek (tyle samo) lub jakichś suszonych owoców (np. śliwki) - jak do keksu.

Wymieszać dobrze suche produkty: mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól i przyprawy. Ubić lub - lepiej - zmiksować olej z cukrem i, nadal ubijając, wbijać kolejno jajka. Gdy masa jest puszysta - dodać suchą mieszankę, potem marchew i na końcu bakalie. Dwie wąskie "keksowe" blaszki wysmarować masłem (margaryną), obsypać tartą bułką, wylać do nich ciasto i piec w nagrzanym średnio piekarniku (ok.180°C) przez 40 minut. Po ok. 30 minutach sprawdzić patyczkiem, czy ciasto już upieczone.