
Ciasto z marchwi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9185 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.