Ciasto figowo-marchwiowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3380 razy.

Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

250 g suszonych fig,

350 g marchewki,

375 ml soku jablkowego,

100 g masla,

2-3 jaja,

250 g pszennej maki razowej,

1/2 lyzeczki proszku do pieczenia,

2 lyzeczki mielonego ziela angielskiego.

1. Marchewke obrac, oplukac, zetrzec na tarce o malych otworach. Figi zalac sokiem jablkowym, dusic na malym ogniu 30 min. Odcedzic i zmiksowac.

2. Jaja ubic, maslo rozetrzec na pulchna mase.

3. Do duzej miski wsypac make i wymieszac z proszkiem. Dodac jaja, maslo, ziele

angielskie. Dokladnie wymieszac. Wlozyc marchewke i figi. Wymieszac, przelozyc do duzej tortownicy (22 cm srednicy), wylozonej pergaminem. Piec 1 godz

w temp. 160żC. Upieczone ciasto wyjac z tortownicy, gdy zupelnie ostygnie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 82.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)