
Ciasto figowo-marchwiowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3155 razy.

Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

250 g suszonych fig,

350 g marchewki,

375 ml soku jablkowego,

100 g masła,

2-3 jaja,

250 g pszennej maki razowej,

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,

2 łyżeczki mielonego ziela angielskiego.

1. Marchewkę obrać, opłukać, zetrzeć na tarce o małych otworach. Figi zalać sokiem jabłkowym, dusić na małym ogniu 30 min. Odcedzić i zmiksować.

2. Jaja ubić, masło rozetrzeć na pulchną masę.

3. Do dużej miski wsypać mąkę i wymieszać z proszkiem. Dodać jajka, masło, ziele

angielskie. Dokładnie wymieszać. Włożyć marchewkę i figi. Wymieszać, przelać do dużej tortownicy (22 cm średnicy), wyłożonej pergaminem. Piec 1 godz

w temp. 160°C. Upieczone ciasto wyjąć z tortownicy, gdy zupełnie ostygnie.

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

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