

---

# CIASTO MARCHWIOWE

Dodano: 2006-08-19 17:23:53

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4450 razy.

cukier wanilinowy,  
2 szkl. startej marchwi (5 szt.),  
2 szkl. mąki pszennej,  
1 1/4 szkl. oleju,  
4 jajka,  
2 szkl. cukru,  
1/2 łyżeczki soli,  
1 łyżeczka cynamonu,  
2 łyżeczki proszku do pieczenia,  
2 łyżeczki sody oczyszczonej,  
1 szkl. posiekanych orzechów,  
rodzynki,  
masło,  
bułka tarta do blaszki.

Marchew zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Mąkę utrzeć mikserem z olejem, dodawać kolejno po jednym jajku. Miksować, aż masa zbieleje. Do masy dodać marchew, cukier, cukier wanilinowy, sól, proszek do pieczenia, sodę, cynamon, dalej mikсовать. Na koniec dodać orzechy i rodzynki. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą blaszki. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec około 1 godziny w temp. 180°C. Można posmarować polewą czekoladową.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>