
CIASTO MARCHWIOWE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4421 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>