

# CIASTO MARCHEWKOWE

## SKŁADNIKI

1,5 SZKLANKI STARTEJ MARCHEWKI (OKOŁO 3-4 MARCHEWKI)

1,5 SZKLANKI MAŁKI

4 JAJA

1 SZKLANKA OLEJU

1 SZKLANKA CUKRU

1 ŁYŻECZKA PROSZKU DO PIECZENIA

1 PŁASKĄ ŁYŻECZKA SODY

1 ŁYŻECZKA CYNAMONU

1 ŁYŻECZKA PRZYPRAWY DO PIERNIKA

1 ŁYŻKA CUKRU WANILIOWEGO

1 SZKLANKA POKROJONYCH ORZECHÓW WŁOSKICH

½ ŁYŻECZKI SOLI

## WYKONANIE

MARCHEWKE TRZEMY NA TARCE O DROBNYCH OCZKACH, ORZECHY KROIMY NA MAŁE KAWAŁKI. JAJKA UBIJAMY MIKSEREM Z CUKREM I Z CUKREM WANILIOWYM PRZEZ OKOŁO 3 MINUTY, ZACZYNAMY DOLEWAĆ POWOLI OLEJ, CIĄGLE UBIJAJĄC STOPNIOWO DODAJEMY MAŁKĘ WYMIESZANĄ Z SOLĄ PROSZKIEM I SODĄ. CIASTO POWINNO BYĆ GĘSTE. DODAJEMY CYNAMON ORAZ PRZYPRAWĘ DO PIERNIKA. NA KOŃCU WSYPUJEMY ODCIŚNIĘTĄ MARCHEWKĘ I ORZECHY I MIESZAMY OSTATNI RAZ. FORMĘ NATŁUSZCZAMY LUB WYKŁADAMY PAPIEREM DO PIECZENIA. WYLEWAMY CIASTO I PIECZEMY JE OKOŁO 45-55 MINUT W TEMPERATURZE 180'C. CIASTO MARCHEWKOWE PODAJEMY POSYPANE CUKREM PUDREM LUB POLEWĄ

## POLEWA

100G KREMOWEGO SŁONEGO SERKA (ALMETTE, OSTROVIA, PHILADELPHIA)

3-4 ŁYŻECZKI MIODU (LUB 5 ŁYŻEK CUKRU PUDRU)

2 ŁYŻKI MASŁA

MASŁO UCIERAMY MIKSEREM LUB RĘCZNIE. DODAJEMY PO ŁYŻECZCE SERKA, AŻ DO WYKOŃCZENIA. DOSŁADZAMY MIODEM LUB CUKREM PUDREM. MASĄ SMARUJEMY WIERZCH ZIMNEGO CIASTA I SCHŁADZAMY W LODÓWCE