

Ciasto Marchewkowe

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Ciasto Marchewkowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 1/2 szkl. mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, -
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej, 1 łyżeczka cynamonu, -
- 1/2 łyżeczki soli, 1 szkl. cukru, 2/3 szkl. oleju do smażenia -
- 3 jajka, 1 szkl. marchewki surowej /marchewkę trzeba utrzeć na tarce o grubych oczkach/, -
- 1/2 szkl. soku z ananasa, 1 łyżeczka wanilii, lub 1 opakowanie cukru waniliowego. -
- Składniki na polewę -
- 4 łyżki margaryny lub masła, 1 1/2 szkl. cukru pudru -
- 250g. “carem cheese”- kremowy serek biały, cukier waniliowy. -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Jajka ubić z cukrem i wanilią, następnie dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, sodą i cynamonem oraz solą. Wlać olej, potem sok i dobrze zmiksować. Na koniec dodać utartą marchewkę, możesz także dodać trochę orzechów włoskich-poszatkowanych około 1/2 szkl. Ciasto wlać do prostokątnej nie za dużej blaszki. Blaszke trzeba wysmarować margaryną i posypać mąką lub bułką tartą. Piec ok. 40-45 min. w temp. 180 C. Będzie gotowe jak włożysz wykałaczkę i będzie sucha, oznacza to, że jest gotowe.

Ciasto ostudź. Na ostudzone ciasto położyć polewę. Wszystkie składniki trzeba dokładnie wymieszać i posmarować na ostudzone ciasto. Na masę serową posypać poszatkowane orzechy do dekoracji. Ciasto przechowywać w lodówce. Podawać po 1.5 godz.