

Ciasto marchewkowe

data aktualizacji: 2021.01.09 autor: Redakcja



Składniki na ciasto:

- 2 jajka
- 1 szklanka cukru
- 3/4 szklanki oleju rzepakowego
- 1 szklanka mąki
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżka cynamonu
- szczypta soli
- 2 szklanki startej i odcisniętej z nadmiaru soku marchwi
- bakalie.

Wykonanie:

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni Celsjusza, a keksówkę wykładamy papierem do pieczenia.

Zmiksować jajka z cukrem. Następnie dolać powoli olej i znów zmiksować. Dodać mąkę, sodę, cynamon i sól i ponownie zmiksować. Na koniec dodać marchew i bakalie – wymieszać do połączenia składników.

Ciasto marchewkowe przelewamy do formy i pieczemy przez 30-40 minut.

Na koniec ostudzone ciasto marchewkowe polewamy lukrem.

Ciasto marchewkowe podajemy posypane cukrem pudrem lub posmarowane polewą / lukrem:

Polewa:

- 100 g kremowego, słonego serka (np. Almette)
- 3-4 łyżeczki miodu (lub ok. 5 łyżek cukru pudru)
- 2 łyżki masła

Masło ucieramy za pomocą miksera lub ręcznie. Dodajemy po łyżeczce serka, aż do wykończenia. Dosładzamy miodem lub ewentualnie cukrem pudrem. Masą smarujemy wierzch zimnego ciasta i schładzamy w lodówce. Jeśli ciasto chcemy dodatkowo przełożyć masą – podwajamy ilość składników polewy. Ciasto marchewkowe przekrawamy wtedy na pół i cienko smarujemy.

Lukier:

- pół szklanki cukru pudru
- sok z 1 wyciśniętej cytryny

Cukier puder i sok z cytryny ucieramy w młynku. Jeśli jest za słodki, dodajemy jeszcze odrobinę soku z cytryny.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37795-ciasto-marchewkowe>