

• U MNIE CO ROKU KRÓLUJE PROSTE CIASTO MARCHEWKOWE - ALE PODANE W NIEZWYKŁY SPOSÓB :)

Składniki:

- 400g marchewki
- 1 szklanka cukru trzcinowego
- 3/4 szklanki oleju rzepakowego
- 3 jajka
- 1/4 szklanki mleka
- 1/3 szkl mąki gryczanej
- 1/3 szkl mąki owsianej
- 1/3 szkl mąki kukurydzianej
- 1 szklanka mąki kokosowej
- 2 łyżeczki sody
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka gałki muszkatołowej
- 1 łyżeczka imbiru
- duża garść orzechów włoskich
- duża garść rodzynek lub innych bakalii
- lukier pomarańczowy
- zielona masa cukrowa

Przygotowanie:

1. Oddzielamy białka od żółtek. Marchewkę obieramy, ścieramy na tarce o drobnych oczkach.
2. W dwóch osobnych miskach rozdzielamy składniki mokre i suche. Do jednej miski dajemy: marchewkę, żółtka, olej, mleko i dokładnie mieszamy. W drugiej mieszamy wszystkie sypkie składniki.
3. Dodajemy suche składniki do mokrych i dokładnie mieszamy.
4. Dosypujemy bakalie i ubitą pianę z białek. Delikatnie mieszamy i wykładamy do natłuszczonej foremki ok 22 x 22 cm. Pieczemy ok 60 min w 180 st.
5. Wystudzone ciasto kroimy w trójkąty i dekorujemy pomarańczowym lukrem i masą cukrową.