

**Ciasto marchewkowe
dla Mamy ...**



Do przygotowania ciasta potrzebujesz :

6 średnich marchewek, 5 jajek, 1 szklankę cukru, 1 szklankę oleju, 2 szklanki mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 łyżeczka sody, 2 łyżeczki przyprawy korzennej, (orzechy, rodzynki – wedle uznania).



Marchewkę zetrzyj na tarce na małych oczkach.
Przełóż na sitko i wyciśnij sok.



Do mąki dodaj przyprawę korzenną, sodę oraz proszek do pieczenia i wymieszaj.



Włącz piekarnik na tryb pieczenia
[górną-dół] i temperaturę 180 stopni.

Poproś o pomoc kogoś dorosłego.

Białko oddziel od żółtka i ubij z cukrem na sztywną pianę.



Do ubitego białka dodawaj po jednym żółtku ciągle mieszając.



Dodaj olej i mąkę ciągle ubijając masę.



Teraz dodaj startą i wyciśniętą marchewkę oraz
orzechy, rodzynki jeśli Twoja mama lubi



Wszystkie składniki dobrze wymieszaj, ale nie mikserem tylko drewnianą łyżką.



Ciasto wylej do foremki, jeśli nie masz takiej jak na zdjęciu, nic się nie przejmuj każda inna będzie dobra!



Ciasto włóż do piekarnika.
Poproś o pomoc kogoś
dorosłego.

Upieczone ciasto i wystudzone
wyjmij z foremki.



Możesz posypać ciasto cukrem pudrem.



SUPER! Udało się



SMACZNEGO