**CIASTO MARCHEWKOWE**

**Ciasto marchewkowe**

Pyszne, wilgotne ciasto marchewkowe zadowoli podniebienia nie tylko największych łasuchów**.**

Marchewka mięknie podczas pieczenia, nadając ciastu miękką, gęstą i wilgotną konsystencję.

Sekretem wykonania tego ciasto jest to, że w smaku nie przypomina ono zupełnie ciasta z marchewką, kolorem zaś bliżej mu do piernika. Jego przygotowanie zaś jest proste.

Przekonajcie się i wypróbujcie ten sprawdzony przepis!

Składniki :

* 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 odciśniętej z nadmiaru soku marchwi
* bakalie: rodzynki, posiekane orzechy włoskie

Piekarnik nagrzewamy do temperatury **175 stopni Celsjusza,** a keksówkę wykładamy papierem do pieczenia.

Przygotuj wszystkie produkty i sprzęt do przygotowania ciasta i pieczenia ( blaszkę i papier do pieczenia)

**Przepis na ciasto marchewkowe z lukrem - krok po kroku:**

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

Ciasto marchewkowe przelewamy do formy i pieczemy**przez 30-40 minut**w temperaturze **175 stopni C.**

 Na koniec ostudzone ciasto marchewkowe polewamy lukrem.

**Przepis na lukier do ciasta marchewkowego**

* pół szklanki cukru pudru
* sok z 1 wyciśniętej cytryny

Cukier puder i sok z cytryny ucieramy w moździerzu. Jeśli jest za słodki, dodajemy jeszcze odrobinę soku z cytryny. Ciasto marchewkowe z lukrem jest przepyszne!

Smacznego!