

brazylijska babka marchewkowa

Autor: **iza_a**Przepisów: **572** Ocena: **21315**

> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1,5 szkl mąki
- 3/4 szkl cukru
- 4 jaja
- 200 ml oleju roślinnego
- 250 g obranej surowej marchwi
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Marchew obieramy; tniemy na plasterki i rozdrabniamy marchew w blenderze najdrobniej jak się da. Marchew nie miała konsystencji gładkiego puree. Wic po przełożeniu do miski potraktowałam ją jeszcze blenderem ręcznym.
- 2 Następnie dodajemy jaja, cukier, olej i jeszcze raz całość potraktowałam ręcznym blenderem. Na koniec dosypujemy mąkę, proszek do pieczenia mieszamy całość na gładką masę mikserem.
- 3 Formę babki dokładnie smarujemy masłem, obsypujemy manną i wylewamy ciasto. Pieczemy 45-50 minut w 180st do suchego patyczka. Wyjmujemy z piekarnika; studzimy. Polewamy lukrem bądź polewą czekoladową.

Twoje notatki do przepisu: