

# brazylijska babka marchewkowa

Autor: **izaa\_a**Przepisów: **571** Ocena: **21273**

> 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: