

# Ciasto marchewkowe



Autor: **ilovebakepl**  
Przepisów: **160** Ocena: **3732**



3-4 os.



> 60 min



Średnie przystępne



## Składniki:

- Marchew, starta na grubych oczkach, 250 g
- jajka, 2
- cukier, 150 g
- olej, 140 ml
- posiekane orzechy włoskie, 75 g
- rodzynki, 20 g
- mąka, 175 g
- soda, 1/2 łyżeczki
- cynamon, 1 łyżeczka
- przyprawa do piernika, 1/2 łyżeczki
- Gałka muszkatołowa, szczypta
- sól, szczypta
- Polewa: cukier puder, 250 g
- Serem śmietankowy, 200 g
- masło, 50 g

## Sposób przygotowania:

- 1 Jaja, cukier i olej miksujemy do połączenia składników. Następnie dodajemy marchew, orzechy, rodzynki i mieszamy za pomocą łyżki lub szpatułki. Mąkę z przyprawami mieszamy w osobnej misce. Dodajemy całość do masy i mieszamy również ręcznie do połączenia składników. Ciasto przekładamy do keksówki długości ok 20 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temp. 150°C przez godzinę do godziny 15 minut ( u mnie piekło się dokładnie 15 ) sprawdzając patyczkiem czy ciasto się upiekło.
- 2 Cukier, serek oraz masło miksujemy do uzyskania gładniej masy i nakładamy na ciasto.

## Twoje notatki do przepisu: