

# Ciasto marchewkowe z pomarańczową nutą



Autor: **mjakmagdalena**  
Przepisów: **68** Ocena: **537**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 375 g surowej startej marchwi
- 195 g mąki 00 (lub 145 g mąki 00+50 g mąki migdałowej)
- 195 g cukru pudru
- 130 ml oleju
- 3 jajka
- Starta skórka z jednej pomarańczy, dokładnie wyszorowanej.
- 2 łyżki likieru z gorzkich pomarańczy Cointreau (ja nie dodałam)
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia,
- pół łyżeczki sody
- Szczypta soli
- Cukier waniliowy
- 140 g cukru pudru
- 3 łyżki soku z cytryny

## Sposób przygotowania:

- 1 Utartą marchewkę i skórkę z pomarańczy (startą lub ściętą nożem ale cieniutko bez białej warstwy) z dodatkiem oleju rozdrobnij w blenderze kielichowym lub mikserem.

Najlepiej rozdrobnij połowę marchwi z olejem, a następnie dodaj resztę. Blenduj ok. 5 minut, aż całość będzie jednolicie kremowa.

- 2 Jajka wymieszaj widelcem z cukrem i dodaj do masy marchewkowej. Całość dobrze zamieszaj lub miksuj przez parę sekund na niskich obrotach.
- 3 W osobnej misce wymieszaj dokładnie przesiane mąki wraz z proszkiem do pieczenia, sodą, solą i cukrem waniliowym.
- 4 Dodawaj stopniowo suche składniki do masy marchewkowej i mieszaj ręcznie do połączenia się składników. Najlepiej robić to za pomocą różgi do piany.
- 5 Dno tortownicy o średnicy 22 cm wyłóż papierem, wlej ciasto i wstaw je do nagrzanego do 180 stopni piekarnika (góra+dół) bez termoobiegu.

Piecz ok. 45 - 50 minut, zawsze do suchego patyczka. Ciasto wyjmij z piekarnika i pozwól mu

ostygnąć.

- 6 Cukier puder utrzyj ręcznie lub mikserem z sokiem z cytryny. Kiedy będzie jednolicie gładki i błyszczący posmaruj nim ciasto. Ja dodatkowo ciasto udekorowałam kandyzowaną marchewką.



- 7 Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: