

Ciasto marchewkowe z żurawiną



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **464** Ocena: **8990**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 jajka
- 2 szklanki marchewki startej na drobnych oczkach
- 3/4 szklanki oleju
- 1,5 szklanki mąki
- 1 łyżeczka sody
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 szklanki cukru
- 1 op. cukru waniliowego
- 1 łyżka przyprawy do piernika
- 200g suszonej żurawiny +50g do posypania
- lukier: 1/2 szklanki cukru pudru + odrobina wody

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka miksujemy z cukrem i cukrem waniliowym. Nie przerywając miksowania dodajemy olej i mąkę wymieszaną z sodą, proszkiem do pieczenia i przyprawą do piernika. Na koniec dodajemy marchew i żurawinę. Mieszamy.
- 2 Ciasto przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około godzinę. Studzimy. Cukier puder rozpuszczamy z odrobiną wody. Powstałym lukrem smarujemy ciasto. Posypujemy żurawiną.

Twoje notatki do przepisu: