Obraz zawierający tort, część, talerz, żywność

Opis wygenerowany automatycznieObraz zawierający tort, żywność, stół, część

Opis wygenerowany automatycznie

**Ciasto marchewkowe**

*Przepis na wyjątkowy deser dla wielbicieli słodkości 😊*

*Jest to słodki placek z tartą marchewką, która mięknie podczas pieczenia nadając mu mięciutką oraz lekko wilgotną konsystencję.*

Obraz zawierający pęk, żywność, wiele, różny

Opis wygenerowany automatycznie

***Potrzebne składniki***

*Ciasto:*

*Obraz zawierający tekst, stół, siedzi, pęk

Opis wygenerowany automatycznie- 6 marchewek (3 szklanki startej)  
- 4 jajka  
- szklanka cukru  
- cukier waniliowy 16g  
- 2 łyżeczki sody  
- 2 szklanki mąki  
- 250g margaryna Kasia  
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia  
- 2 łyżeczki cynamonu  
- szczypta soli*

*Polewa:*

*- mleko (5-6 łyżek)  
- 2 czekolady (mleczna lub gorzka)  
- kolorowa posypka*

Zaczynamy !

Obraz zawierający żywność, stół, miska, talerz

Opis wygenerowany automatycznieObraz zawierający wewnątrz, stół, żywność, plasterek

Opis wygenerowany automatycznie

1. *Przygotowujemy trzy szklanki startej marchewki.*

Obraz zawierający stół, kubek, żywność, siedzi

Opis wygenerowany automatycznieObraz zawierający stół, kubek, żywność, wewnątrz

Opis wygenerowany automatycznie

1. *Jajka miksujemy, po chwili dodajemy szklankę cukru oraz wsypujemy torebeczkę cukru waniliowego.*

Obraz zawierający żywność, talerz, stół, ryż

Opis wygenerowany automatycznieObraz zawierający żywność, talerz, stół, miska

Opis wygenerowany automatycznie

1. *Do zmiksowanych z cukrem jajek dodajemy Kasię. Najlepiej rozpuszczoną lub pokrojoną na drobne kawałki. Miksujemy do jednolitej masy i dodajemy mąkę zmieszaną z sodą solą, proszkiem do pieczenia. Dodajemy stopniowo cały czas mieszając.*
2. *Następnie wsypujemy cynamon i na koniec startą marchew.*

Obraz zawierający żywność, stół, talerz, wewnątrz

Opis wygenerowany automatycznieObraz zawierający żywność, stół, talerz, ryż

Opis wygenerowany automatycznie

1. *Gotową masę wykładamy do natłuszczonej foremki i pieczemy w nagrzanym do 180 stopni piekarniku, przez około 45 minut.*

Obraz zawierający czekolada, tort, żywność, wewnątrz

Opis wygenerowany automatycznieObraz zawierający kubek, wypełnione, wewnątrz, garnek

Opis wygenerowany automatycznie

1. Obraz zawierający stół, miska, drewniane, talerz

   Opis wygenerowany automatycznieObraz zawierający wewnątrz, kubek, stół, czekolada

   Opis wygenerowany automatycznie*Przygotowanie naszej polewy jest bardzo proste. Do garnka wlewamy 5-6 łyżek mleka i wrzucamy 2 tabliczki połamanej czekolady – cały czas mieszamy aby się nie przypaliło.*
2. *Wylewamy polewę na ostudzone ciasto i dekorujemy tak jak chcemy. Ja na koniec do ozdobienia użyłam kolorowej posypki.*

Smacznego!  
Karolina Sądzyńska