Ciasto marchewkowe

No i zaczęły się przygotowania do koncertu. W tym roku będziecie mieli okazje spróbować moich wypieków właśnie podczas koncertu charytatywnego !
Zakupy zrobione… w następny weekend biorę się za pieczenie… Przede mną dobrych parę dni pieczenia. W końcu muszę upiec tych ciasteczek około 1000
Ciągle zastanawiam się jakie?

Jeśli macie jakieś szczególne prośby-piszcie !!!

Ale myślę, że będą to ciasteczka owsiane, czekoladowe, afgańskie, z białą czekoladą, może migdałowe *(jeśli zostanie mi trochę więcej funduszy).*
Myślałam też, żeby upiec dodatkowo muffinki bananowe i marchewkowe.
Bardzo Was proszę pomóżcie mi zdecydować !
W końcu będziecie je próbować i wspomagać akcję Mikołaj .
A to jest chyba w tym wszystkim najważniejsze.
Od razu apeluję też do uczniów 1 lo, aby przynosili zabawki, które od dawna leżą na strychach, czy w pudłach w piwnicy
NA PEWNO JAKIEŚ DZIECIAKI USZCZĘŚLIWIĄ !
A oto i produkty, które zakupiłam wczoraj

Nie mogłam się też powstrzymać i musiałam kupić sobie ten cudowny fartuszek… <3

Już jest tak świątecznie…

A teraz coś dla **łakomczuchów** na diecie i nie tylko !

Ciasto marchewkowe

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Olej	1 szklanka = 225g	1 łyżka = 14g

Składniki:

2 szklanki mąki

1,5 szklanki cukru
1 i 1/4 szklanki oleju
Miseczka bakalii
(możecie użyć wszystkiego, rodzynek, orzechów, suszonej żurawiny…)
4 jajka
2 łyżeczki proszku do pieczenia
2 łyżeczki sody
2 łyżeczki cynamonu
2 szklanki startej marchewki

Zaczynamy:

Do miski przesiewam suche składniki:
mąkę, sodę, proszek oraz cynamon

W osobnej misce miksuję białka z odrobiną soli.
Gdy piana zgęstnieje powoli dodaję cukier, a następnie żółtka.

Następnie do powstałej masy zaczynam dodawać olej i suche składniki.
Pamiętajcie, że należy robić to stopniowo, tak żeby masa nie opadła.

Do takiej masy dodajemy pokrojone bakalie i startą marchew. Delikatnie mieszamy.

Gotową masę przekładam do formy. W zależności od wielkości… mi jeszcze wystarczyło na zrobienie paru muffinek !

Wkładamy do nagrzanego do 180*C piekarnika na 40 minut

***

Po upieczeniu opruszam ciasto cukrem pudrem.

SMACZNEGO !!!

Wszystkomaniaczka