

Ciasto marchewkowe

No i zaczęły się przygotowania do koncertu. W tym roku będziecie mieli okazję 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 opruszać ciasto cukrem pudrem.



SMACZNEGO !!!

