



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 !!!**



