

Ciasto marchewkowe

SKŁADNIKI:

- 4 jajka
- 2 szkl. mąki orkiszowej
- 3/4 szkl. oliwy
- 4 duże starte marchewki
- 2-3 łyżki miodu
- 2 łyżeczki sody
- Po 1 łyżeczce: kardamonu, cynamonu i imbiru mielonego
- Dowolne bakalie

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Jajka razem z miodem ubić na puszystą masę. Stopniowo dodawać mąkę i oliwę.
2. Następnie dodajemy marchewkę i przyprawy, a na sam koniec sodę .
3. Jeszcze chwilę miksujemy.
4. Bakalie rozdrabniamy i wrzucamy do ciasta, delikatnie mieszamy szpatułką.
5. Ciasto wlewamy do formy ok 24 cm
6. Pieczemy **40 min** w temperaturze **180°C**.

