

## **CIASTO MARCHEWKOWE**

Przepis Ewy Wachowicz ze strony <http://www.ewawachowicz.pl>

### **SKŁADNIKI:**

- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody
- 1 szklanka oleju (najlepiej z pestek winogron)
- 1 ½ szklanki mąki
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka cynamonu
- ½ łyżeczki soli
- 1 ½ szklanki startej marchewki
- 1 szklanka posiekanych orzechów włoskich

### **POLEWA:**

- 100 g kremowego słonego serka śmietankowego
- 2 łyżki masła
- 4 łyżki miodu

### **OPIS PRZYGOTOWANIA**

Jajka ubić mikserem z cukrem i cukrem waniliowym (ok.3 min.). Powoli dolać olej – ciasto w trakcie mieszania wchłonie cały. Ciągłe ubijając, stopniowo dodać mąkę wymieszaną za solą, proszkiem do pieczenia i sodą (ciasto powinno być gęste). Dodać cynamon oraz przyprawę do piernika. Na końcu wsypać marchewkę startą na grubych oczkach oraz posiekane orzechy, wymieszać.

Formę natłuścić lub wyłożyć papierem do pieczenia. Wlać ciasto i piec przez 50 minut (najlepiej sprawdzać patyczkiem) w temp. 180 st.C.

Masło utrzeć. Stopniowo dodać ser. Posłodzić miodem lub cukrem pudrem. Masą posmarować wierzch zimnego ciasta i schłodzić w lodówce. Można udekorować niewielkimi marchewkami z marcepanu.