Ciasto marchewkowe

czas przygotowania: **40 min**

poziom trudności: **łatwy**



Składniki

CIASTO:

- starta marchewka - 1,5 szklanki
- mąka pszenna - 250 g
- cukier - 150 g
- jajka (rozmiar L) - 3 sztuki
- proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona Gellwe - 1 łyżeczka
- przyprawa do piernika Gellwe - 2-3 łyżeczki
- sól - szczypta
- olej słonecznikowy - 160 ml

DODATKOWO:

- Śnieżka Gellwe - 1 opakowanie
- mleko 3,2% - 200 ml
- kakao Gellwe - dowolna ilość - do opruszenia

Sposób przygotowania

1. Jajka ubij z cukrem na puch. Ciągle ubijając wlewamy cienkim strumieniem olej. W misce wymieszaj przesiewamy mąkę, proszek do pieczenia, sodę i przyprawę do pierników.

2. Dodaj ubite jajka i startą marchewkę, wymieszaj. Otrzymaną masę przełóż do kwadratowej formy o boku 22 cm lub do tortownicy o średnicy 24 cm.

3. Formę z ciastem włóż do nagrzanego piekarnika i piecz około 50 minut w 180 st.C.

4. Do schłodzonego mleka wsyp Śnieżkę i ubijaj mikserem kilka minut. Wystudzone ciasto udekoruj śnieżką i oprósz kakao.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ciasto marchewkowe



Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g



Soda oczyszczona 70g

Soda oczyszczona ma szereg zastosowań w każdym domu.

Zastosowania sody oczyszczonej:

- do pieczenia jako środek spulchniający do ciast oraz usztywniający pianę z białek

- eliminuje intensywny zapach

- soda idealnie pochłania nieprzyjemny zapach

- usuwa zanieczyszczenia i zabrudzenia

- jest bardzo pomocna przy myciu okien

- świetnie sprawdza się jako wybielacz do tkanin

- doskonale usuwa tłuste plamy na sztucznych tkaninach

Jest idealnym zamiennikiem proszku do pieczenia.

Bardzo dobrze sprawdzi się również jako preparat do udrażniania rur i czyszczenia zabrudzeń.

Usuwa kamień z czajnika, pochłania nieprzyjemny zapach w lodówce, czyści tłuste plamy na tkaninach i sprawdzi się jako wybielacz do prania.

Opakowanie zawiera: 70 g



Śnieżka

Wystarczy dodać tylko mleko, a pyszny dodatek do ciast i deserów będzie gotowy do dekoracji.

Do bitej śmietany pasuje idealnie starta czekolada, wiórki kokosowe lub orzechy.

Opakowanie zawiera: 55 g



Przyprawa do piernika

Przyprawa do piernika Gellwe to dokładnie dobrana mieszanka przypraw m.in. cynamonu, kolendry, kakao oraz goździków. Nadaje wypiekom niepowtarzalny smak oraz aromat.
Opakowanie zawiera: 40g



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g