



Ciasto marchewkowe

Czas przygotowania: **40 min**



| Potrzebne produkty Gellwe | Składniki |
|--|--|
| Kakao Extra Ciemne Proszek do pieczenia 15g Soda oczyszczona Śnieżka Przyprawa do piernika | CIASTO - składniki 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 - dodaj do ciasta Śnieżka Gellwe - 1 opakowanie mleko 3,2% - 200 ml kakao Gellwe - dowolna ilość - do opruszenia |

Krok

Opis przygotowania

1. Jajka ubij z cukrem na puch. Ciągłe 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.