

# Tradycyjne ciasto marchewkowe

Tradycyjne ciasto marchewkowe to uniwersalna propozycja zarówno na rodzinny, codzienny stół jak i na przyjęcie gości. Można się nim podzielić również w pracy.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

65 minut (w tym 35 minut pieczenie)

## LICZBA PORCJI:

12 kawałków

---

## SKŁADNIKI:

4 jajka  
400 g cukru  
1 szklanka oleju  
250 g mąki  
2–3 łyżeczki cynamonu  
3/4 łyżeczki sody oczyszczonej  
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia  
1/4 łyżeczki soli  
1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej, startej na tarce  
3 duże marchewki, starte

## KREM

100 g miękkiego masła

85 g serka śmietankowego  
1 łyżeczka esencji waniliowej  
375 g cukru pudru  
2–3 łyżki mleka  
100 g orzechów włoskich, posiekanych

### **PRZYGOTOWANIE:**

- 1) Wymieszać w misce jajka, cukier i olej. Dodać mąkę, cynamon, sodę, proszek do pieczenia, sól, gałkę muszkatołową i marchewkę. Wymieszać.
- 2) Przebrać ciasto do dwóch natłuszczonych i posypanych mąką form o średnicy 23 cm. Piec 35 minut w temperaturze 180°C. Ostudzić.
- 3) Przygotować krem: utrzeć w misce masło z serkiem. Dodać esencję waniliową. Mieszać i dosypywać stopniowo cukier puder. Wlać mleko. Ponownie wymieszać. Jeśli ciasto będzie dekorowane, odłożyć 1/2 szklanki kremu. Do reszty wsypać orzechy i wymieszać.
- 4) Posmarować kremem jedną warstwę ciasta. Ułożyć na niej drugą warstwę. Posmarować wierzch i boki resztą kremu z orzechami. Udekorować.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 kawałek zawiera 702 kcal, 36 g tłuszczów (w tym 10 g NKT), 99 mg cholesterolu, 273 mg sodu, 90 g węglowodanów, 2 g błonnika, 8 g białka