

## **Ciasto marchewkowe**

### **Składniki:**

- jajka kurze od kur swojego chowu
- cukier, soda, proszek do pieczenia, cynamon, cukier puder – zakupione w sklepie
- olej rzepakowy - zakupiony, pochodzi z lokalnych zakładów tłuszczowych w Kruszwicy
- marchew z własnego ogrodu
- mąka pszenna z lokalnego młyna w Dobrem
- cytryna - zakupiona

### **Wykonanie:**

Marchew oczyścić – oskrobać lub obrać, część zetrzeć na tarce o małych oczkach, część zetrzeć na grubsze wiórki. Marchwi zetrzeć tyle, aby powstała 1,5 szklanki startej masy.

1,5 szklanki cukru utrzeć z 4 żółtkami, dodając po jednym.

Przez sitko przesiać 2 szklanki mąki pszennej, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, 1 łyżeczkę sody oraz 1 łyżeczkę cynamonu. Składniki dokładnie wymieszać i dodawać do ciasta stale mieszając.

Do wymieszanego ciasta dodać 1 szklankę oleju - wymieszać. Dodawać po łyżce startą marchew oraz startą skórkę i wyciśnięty sok z 1 cytryny. Całość wymieszać.

Białka z 4 jajek ubić na sztywną pianę. Dodać na końcu do ciasta.

Błachę wyłożyć papierem do pieczenia. Gotowe ciasto wlać do tortownicy o średnicy ok. 26 cm lub prostokątnej blachy, piec w temperaturze 160 - 180 stopni ok. 1 godziny – aż się zarumieni. Upieczone i wystudzone ciasto można polukrować na wierzchu.

*Renata Dzik, Koło Gospodyń Wiejskich w Bronisławiu, gmina Dobrze (powiat radziejowski)*