Ciasto marchewkowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 minut
Liczba porcji: 8
Czas gotowania: 45-50 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Przygotować foremkę o wymiarach 25cm x 30cm wyłożoną papierem do pieczenia, odstawić. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C.
2. Do naczynia miksującego założyć nóż . Wsypać 100 g orzechów włoskich. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Rozdrobnić – czas 30 sekund, prędkość 5 (dla PSC-11 czas 20 sekund) .
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, orzechy przełożyć do innego naczynia.
4. Do naczynia miksującego włożyć 350 g marchewki pokrojonej na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Rozdrobnić – czas 30 sekund, prędkość 5.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, łopatką zgarnąć marchewkę ze ścianek naczynia miksującego. Dodać 210 g mąki pszennej, 4 jajka, 200 g cukru, 1 łyżkę cukru waniliowego, 215 g oleju, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, 1 łyżeczkę sody, 1 łyżeczkę cynamonu, ½ łyżeczki soli. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Wymieszać – czas 30 sekund, prędkość 5.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka, łopatką zgarnąć ciasto ze ścianek naczynia miksującego, dodać 100 g rozdrobnionych orzechów. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Wymieszać – czas 20 sekund, prędkość 5.
7. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki wyłożyć ciasto do foremki i wyrównać. Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C, piec około 45-50 minut.

8. Ciasto wyjąć z piekarnika , po ostudzeniu posypać cukrem pudrem.