

Ciasto marchewkowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 15

Czas pieczenia: 45-50 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

1. Przygotować tortownicę o wymiarach 24 cm wyłożoną papierem do pieczenia, odstawić. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C.
2. Do naczynia miksującego założyć nóż . Włożyć 400 g marchewki pokrojonej na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wybrać Program automatyczny – Siekanie czas 10 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, marchewkę zgarnąć łypatką ze ścianek dzbanka i powtórzyć czynność. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wybrać ponownie Program automatyczny – Siekanie czas 10 sekund, prędkość 6.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka i marchewkę przełożyć do innego naczynia.
5. Do naczynia miksującego włożyć 200 g pokrojonego na kawałki masła. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Rozpuścić masło – temperatura 60°C, czas 3 minuty, obroty 1.
6. Otworzyć pokrywę dzbanka. Masło przelać do innego naczynia. Umyć dzbanek.
7. Do dzbanka założyć motylek. Dodać 5 jajek, 250 g cukru lub mniej wg. uznania. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Ubijać – czas 3 minuty, obroty 4.
8. Otworzyć pokrywę dzbanka. Wyjąć motylek, założyć nóż. Dodać 250 g mąki pszennej, 100g mąki ziemniaczanej, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, 1 łyżeczkę sody, 1 łyżeczkę cynamonu. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką.

Wymieszać – czas 20 sekund, obroty 4.

9. Otworzyć pokrywę dzbanka , zebrać łopatką ze ścianek naczynia ciasto. Dodać roztopione masło oraz posiekaną marchewkę. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Wymieszać – czas 30 sekund, obroty 4.
10. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki wyłożyć ciasto do tortownicy i wyrównać. Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C, piec około 45-50 minut.
11. Ciasto wyjąć z piekarnika , po ostudzeniu posypać cukrem pudrem.