

Ciasto bananowo – marchewkowe z orzechami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 8-10

Czas gotowania: 1 h

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: 250 g marchwi obrać, pokroić na kawałki ok. 2 cm, banana obrać.

Krok 2 - Do dzbanka nr. 1 włożyć nóż, wsypać 60 g orzechów włoskich bez łupin. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, orzechy przełożyć do miseczki.

Krok 4 - W naczyniu miksującym nr. 1 umieścić nóż, włożyć 250 g obranej, pokrojonej na kawałki marchwi. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 5.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, dzbanek odstawić.

Krok 6 - Do dzbanka nr 2 włożyć obranego, pokrojonego na nieduże kawałki banana, zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 3.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, do banana dodać posiekaną marchew z dzbanka nr 1, 100 g gęstego jogurtu naturalnego, 120 g cukru, 80 g oleju, wbić 2 jajka, wsypać 350 g mąki orkiszowej pełnoziarnistej. Dodać 1 czubatą łyżeczkę proszku do pieczenia, 0,5

łyżeczki sody, 1 płaską łyżeczkę cynamonu mielonego. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do ciasta dodać 60 g żurawiny, 60 g posiekanych wcześniej orzechów włoskich i 30 g wiórków kokosowych. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto – czas 1 minuta 30 sekund, prędkość 3, obroty wsteczne.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki wyjąć masę do podłużnej formy wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec ok. 60 minut. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony” ciastem, wydłużyć czas pieczenia.

Krok 10 - Po upieczeniu ciasto pozostawić chwilę do przestygnięcia, wyjąć z formy, udekorować polewą czekoladową, posypać orzechami lub posypać cukrem pudrem.