

Wypasione ciasto marchewkowe

Składniki na ciasto:

- 4 jajka
- 300 g cukru brązowego
- 300 ml oleju rzepakowego
- 700 g marchewki
- 100 g orzechów włoskich
- 150 g ananasa w plastrach z puszki
- 100 g wiórków kokosowych
- 2 łyżeczki cynamonu
- 400 g mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki sody
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia



Składniki na polewę:

- 180 g czekolady białej
- 80 ml śmietany 18%

Wykonanie:

Całe jajka wbijamy do miski i ubijamy, aż podwoją swoją objętość. Dodajemy cukier brązowy i ubijamy, aż cukier się połączy z jajkami. Następnie dolewamy olej, ale robimy to bardzo powoli, cały czas mieszając mikserem.

Do takiej masy dodajemy odsączonego ananasa pokrojonego w kostkę, startą marchewkę na dużych oczkach, posiekane orzechy włoskie, wiórki kokosowe, cynamon, sodę i sól. Wszystko dobre mieszamy, ale już łyżką i robimy to delikatnie.

Gdy wszystko dobrze wymieszamy, dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i mieszamy aż do połączenia się składników.

Formę prostokątną, o wymiarach 24x38 cm, wykładamy papierem do pieczenia lub smarujemy tłuszczem i obsypujemy bułką tartą. Wlewamy na blaszkę naszą masę, ładnie wyrównujemy i wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 150°C i pieczemy przez 40 min.

Po upieczeniu, gdy ciasto wystygnie przygotowujemy polewę. Białą czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, następnie dolewamy śmietanę i wszystko dokładnie mieszamy. Polewę rozprowadzamy po całej powierzchni ciasta.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

