

# Ciasto marchewkowe

## Składniki

Składniki na ciasto:

- 120g mąki
- 50g cukru
- szczypta soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 120 ml soku z marchwi
- 1 łyżeczka ekologicznego oleju kokosowego

Składniki na krem:

- 100g serka twarogowego
- 1 łyżeczka ekologicznego oleju lnianego
- 10g miodu
- 20g rodzynek

## Przygotowanie

Przygotowanie spodu:

Wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia, cukrem i solą. W drugiej misce połącz jajko, sok z marchwi i roztopiony olej kokosowy. Do płynnej mieszanki dodaj suche składniki i wymieszaj wszystko do uzyskania gładkiej masy. Tak przygotowane ciasto równomiernie rozprowadź w formie. Piecz przez 12 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza.

Przygotowanie kremu:

Ubij serek na gładką masę, dodaj olej lniany, miód i wymieszaj. Na koniec wsyp rodzynki.

Ciasto rozkrój poziomo na trzy warstwy. Równomiernie rozprowadź krem na poszczególnych warstwach i z powrotem ułóż je jedną na drugiej.

## Opis

Szybkie i proste ciasto, które skradnie niejedno podniebienie.

## Lista zakupów

[Rodzynki bio](#)

[Gramatura: 250 gram](#)

[Cena 7,99 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Jaja kurze ekologiczne](#)

[10 szt.](#)

[Cena 12,99 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Sok marchwiowy Demeter](#)

[Gramatura: 700 ml](#)

[Cena 17,99 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Olej kokosowy virgin](#)

[Gramatura: 500 ml](#)

[Cena 25,99 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)