RECIPE

Ciasto marchewkowe z kremem Nutella® na Święta

Łatwe | 1 h 30 min

SKŁADNIKI

NA 10 PORCJI

2 jajka

120 g drobnego cukru

150 ml oleju roślinnego

200 g drobno startej marchewki

50 g posiekanych orzechów włoskich lub pekan + kilka do dekoracji

75 g drobno pokrojonego ananasa (świeżego lub z puszki)

50 g wiórków kokosowych

200 g mąki

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżeczka sody

1/2 łyżeczki cynamonu

szczypta soli

150 g kremu Nutella® (15 g na porcję)

Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE

1. Jajka o temperaturze pokojowej ubić do podwojenia objętości. Dodać cukier i dalej ubijać, aż masa będzie gładka i puszysta. Wciąż ubijając na wysokich obrotach, dolewać ciągłym, cieniutkim strumieniem olej.-
2. Dodać marchewkę, ananasa, orzechy, wiórki kokosowe i delikatnie wymieszać. Piekarnik nagrzać do 150°C.
3. Do osobnej miski przesiać mąkę, dodać proszek do pieczenia, sodę, cynamon i sól, wymieszać. Przesypać do wcześniej wymieszanej masy i delikatnie połączyć wszystkie składniki.-
4. Ciasto wyłożyć do formy o wymiarach 30x11 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w 150°C przez 1 godz. lub do „suchego patyczka".-
5. Po wystudzeniu, marchewkowe ciasto udekorować kremem Nutella®.