

Przepis na ciasto marchewkowe

Mali poszukiwacze smaków zapragnęli nowych doznań kulinarnych. Tym razem akcja ciasto! Hmm ale jakie...szarlotka, drożdżowe czy czekoladowe?? Niiieeee nic z tych rzeczy. Z pomocą przyszła nam jak zwykle niezawodna **pani Kasia**...nasza szkolna higienistka, która poleca **ciasto marchewkowe**. Jest zdrowe, smakuje przepysznie i jest łatwe do przygotowania.

Dzieci bardzo zaangażowały się w swoją pracę. Każdy przedszkolak miał wyznaczone zadanie, z którego wywiązał się znakomicie.



Składniki:

- 1,5 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 2/3 szklanki oleju
- 3 jaja
- 4-5 duże marchewki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- ½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cynamonu lub przyprawy do piernika
- bakalie (orzechy, rodzynki, migdały, nasiona słonecznika)

Sposób przygotowania:

Ubijamy białka do podwojenia objętości, dodajemy cukier i dalej ubijamy aż masa będzie gładka i puszysta, następnie dodajemy żółtka.



Do masy dodajemy mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól oraz cynamon bądź przyprawę do piernika.



Na koniec dodajemy olej oraz wsypujemy wcześniej startą na grubych oczkach marchewkę (ok. 1,5 szklanki) oraz wsypujemy bakalie.



Ciasto wkładamy do nagrzanego wcześniej piekarnika i pieczemy w temp. 170-180st.C z termoobiegiem ok. 45min.



Upieczone ciasto okazało się wyśmienite. ... Wspólne pieczenie sprawiło dzieciom wiele radości... Nie wiadomo, a nóż któryś z naszych wychowanków wyrośnie kiedyś na kucharza światowej sławy

Jedno jest pewne, po takiej dawce witamin na pewno wszystkie dzieci będą zdrowe i uśmiechnięte.

Polecamy, samo zdrowie... mniam!!!

Tekst, zdjęcia i montaż-Marzena Kasperowicz