

Ciasto marchewkowe

Zdrowe i pyszne

 Czas na High: -

 Czas na Low: 3

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 1 szkl. startej marchwi
- $\frac{3}{4}$ szkl. mielonych migdałów
- 1 szkl. mąki pszennej
- 150 ml oleju rzepakowego
- $\frac{3}{4}$ szkl. cukru
- 3 szt. jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżka przyprawy korzennej
- 125 g serka mascarpone
- 100 g naturalnego serka homogenizowanego
- $\frac{1}{3}$ szkl. cukru pudru
- $\frac{3}{4}$ szkl. siekanych orzechów laskowych, włoskich, pekan,
-



Wykonanie:

Naczynie wolnowaru natłuść masłem. W misie miksera umieść jajka i cukier, krótko zmiksuj. Dodaj olej i ubij całość na puszystą masę. Dodaj startą marchew, mielone migdały, mąkę, przyprawę, sodę i proszek do pieczenia. Zmiksuj całość do połączenia się składników. Ciasto przelej do naczynia wolnowaru. Misę wolnowaru przykryj arkuszem folii aluminiowej i przykryj pokrywą. Piecz ciasto przez 3 godziny na funkcji Low. Gotowe ciasto wystudź i wyjmij z naczynia.

Serek mascarpone zmiksuj z serkiem homogenizowanym i cukrem pudrem na gładki krem. Krem rozsmaruj na wierzchu ciasta i udekoruj go siekanymi orzechami. Ciasto przechowuj w lodówce.