

Carrot cake

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Vejce 3 ks
- Cukr 1 hrnek
- Hladká mouka 2 hrnek
- Strouhaná mrkev 3 hrnek
- Olej 3.4 hrnek
- Mleté ořechy 1.2 hrnek
- Skořice 1 lžička
- Vanilkové aroma 1 lžička
- Prášek do pečiva 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vejce, cukr a vanilkové aroma utřete do hladka. Podle vlastní chuti a zvyklosti použijte třtinový cukr, melasu nebo třeba med namísto běžného rafinovaného cukru.

Do směsi přidejte jemně postrouhanou mrkev, rostlinný olej, ořechy, skořici a mouku smíchanou s kypřícím práškem. Abychom při mlsání měli lepší pocit, nahradte běžnou mouku např. celozrnnou nebo špaldovou. Vše důkladně promíchejte.

Připravené těsto nalijte do oblíbené pečicí formy. Tu buď vytřete tukem a vysypte moukou nebo

vyložte pečícím papírem.

Pokud vás klasické dortové tvary už unavují, vyzkoušejte formu na muffiny a místo jednoho dortu upečte kopu malých. Ocení to zejména děti.

Pečte na 170°C asi 30 minut podle zvolené formy a zkušenosti s troubou.