Ciasto marchewkowe z masą serową

smakujmy

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 15 porcji

Składniki:

marchewka starta na dużych oczkach - 2 szklanka
mąka - 2 szklanka
jajka - 2 szt.
cukier trzcinowy - 3/4 szklanka
olej - 1/2 szklanka
mleko - 1/2 szklanka
bakalie - 1 szklanka
wiórki kokosowe - 1 szklanka
cynamon - 1 łyżeczka
imbir w proszku - 1/2 łyżeczka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
masa: -
ser biały - 30 dag
masło - 10 dag
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
cukier - 3 łyżka
ew. śmietana lub mleko - 2-3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewkę połączyć z cynamonem, imbirem, bakaliami, jajkami, kokosem, cukrem, mlekiem i olejem. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia. Wymieszać. Ciasto powinno być dość gęste. Przelać do formy (24 x 24) wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w temp. 180 st. C ok. godzinę
Masa: Ser, cukier i masło utrzeć na gładko. W razie potrzeby dodać trochę śmietany lub mleka. Masę nałożyć na wierzch przestudzonego ciasta.