Piernik marchewkowy

smakujmy

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 50 dag
- marchewka - 30 dag
- jajka - 4 szt.
- masło - 15 dag
- cukier - 15 dag
- miód - 2 łyżka
- przyprawa do piernika - 2 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- orzechy lub inne bakalie - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Łyżkę cukru zrumienić na karmel (poczekać aż się rozpuści), następnie zalać 2 łyżkami wody i mieszać aż się rozpuści. Marchewkę zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Margarynę utrzeć z żółtkami i cukrem, porcjami dodawać marchew i mąkę wmieszaną z proszkiem do pieczenia, posiekanymi orzechami i przyprawą do pieników. Na koniec delikatnie wmieszać ubitą pianę z białek. Ciasto wylać do natłuszczonej formy i piec ok. 45 min w 180 st. C.