



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 pierników. Na koniec delikatnie wmieszać ubitą pianę z białek. Ciasto wylać do natłuszczonej formy i piec ok. 45 min w 180 st. C.