





## Ciasto marchewkowe z jabłkami

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka tortowa - 450 g  
jajka - 4 szt.  
maślanek - 1 szklanka  
cukier drobny - 2/3 szklanka  
olej - 0,5 szklanka  
marchew starta - 1 szklanka  
cukier z wanilią - 1 łyżka

otarta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka  
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka  
Dodatkowo: -  
jabłka - 4-5 szt.  
migdały siekane - 3-4 łyżka  
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2-3 łyżka  
przyprawa do szarlotki - 2-3 łyżeczka

### Dodatkowe info:

Przyprawę do szarlotki można zastąpić cynamonem wymieszany z cukrem waniliowym.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Jajka zmiksować z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Jabłka obrać, pokroić w ósemki, oprószyć przyprawą do szarlotki.

**KROK 2:** Ciągłe miksując bardzo powoli wlewać olej i maślanek. Następnie dodać startą marchewkę, otartą skórkę z pomarańczy i miksować przez chwilę na niskich obrotach.

**KROK 3:** Na końcu wsypać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, dokładnie wymieszać.

**KROK 4:** Gotowe ciasto przełożyć do wyłożonej papierem do pieczenia formy o średnicy 23/34, ułożyć cząstki jabłek, posypać posiekanymi migdałami i kandyzowaną skórką pomarańczową.

**KROK 5:** Blaszkę z ciastem włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 45 minut. Po upieczeniu lekko uchylć drzwiczki piekarnika i po około 10 minutach wyjąć gotowe ciasto.