

4 kwietnia – Dzień Marchewki

Witajcie Świetliczaki!

**Dzisiaj na pomarańczowo świętujemy Dzień Marchewki.
Z tej okazji proponujemy Wam proste zabawy plastyczne -
Kliknij w poniższy link – znajdziesz tam kilka pomysłów:**

https://lm.facebook.com/l.php?u=http%3A%2F%2Fwww.kreatywniewdomu.pl%2F2020%2F03%2Fdzien-marchewki.html&h=AT3sVo7I30SeaNlrm29FEzrA11Ye4TWj7T3tYETwJu2RxDq34aWssmwZPCMonNnWnQt_zMVIoRQCa0BHLPBtk6lrQfhj71iKkCUnOqoSxcAfIjX881N6fdjmRd5EkCp6wN1Jy7ugtiFpi_6PDpSf3BJ

A może coś słodkiego i marchewkowego?

Oto przepis na pyszne ciasto marchewkowe, które ze smakiem zjecie na podwieczorek, pamiętaj jednak – poproś rodziców lub starsze rodzeństwo o pomoc w jego przygotowaniu:

Ciasto marchewkowe – najlepsze :-)

Składniki

- 2 jajka
- 200 g drobnego cukru lub cukru pudru
- 150 ml oleju roślinnego
- 200 g drobno startej marchewki
- 50 g posiekanych orzechów włoskich do dekoracji
- 75 g drobno pokrojonego ananasa (świeżego lub z puszki) lub jabłka
- 50 g wiórków kokosowych
- 200 g mąki
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- po 1 łyżeczce sody i cynamonu
- szczypta soli

Polewa

- 125 g kremowego serka np. „Twój Smak”
- 50 g masła (miękkiego)
- 100 g cukru pudru (lub mniej)

Przygotowanie

- Jajka ocieplić w temperaturze pokojowej. Ubić je do podwojenia objętości. Dodać cukier i dalej ubijać aż masa będzie gładka i puszysta. Wciąż ubijając na wysokich obrotach, dolewać ciągłym, cieniutkim strumieniem olej.
- Dodać marchewkę, ananasa, orzechy, wiórki kokosowe i delikatnie wymieszać. Piekarnik nagrzać do **150 stopni C**.
- Do osobnej miski przesiać mąkę, dodać proszek do pieczenia, sodę, cynamon i sól, wymieszać. Przesypać do miski z marchewką i delikatnie połączyć wszystkie składniki.
- Ciasto wyłożyć do formy o **średnicy 24 cm** wyłożonej papierem do pieczenia. Piec przez **1 godzinę** lub do suchego patyczka.

Polewa

- Ubić serek razem z miękkim masłem i cukrem pudrem. Włożyć na kilkanaście minut do lodówki.
- Dobrze wystudzone ciasto przekroić poziomo na 2 części. Spód posmarować 1/3 ilości polewy.
- Przykryć drugą część ciasta i rozsmarować resztę polewy. Udekorować orzechami.



Smacznego!