**Ciasto marchwiowe ze śliwką kalifornijską**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Składniki:  * 4 jajka * ¾ szklanki cukru * ½ szklanki oleju * 2 szklanki mąki * 1 łyżka proszku do pieczenia * 1 łyżka cynamonu * 4 marchewki * 10 śliwek kalifornijskich  Przygotowanie: Marchew zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Śliwki pokrój na drobne kawałki. Piekarnik nagrzej do 180 stopni Celsjusza. Keksówkę wyłóż papierem do pieczenia. Mikserem ubijaj jajka z cukrem przez 3 minuty. Do jajek dodaj olej i zmiksuj. W misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i cynamon. Dodaj do masy jajeczno-cukrowej. Miksuj przez około minutę, do połączenia składników. Do masy dodaj marchewki i śliwki kalifornijskie. Ponownie zmiksuj do połączenia składników przez minutę. Gotową masę wlej do keksówki. Wstaw do piekarnika. Piecz do zezłocenia ok. 45 minut. Jeśli po tym czasie patyczek włożony w ciasto pozostaje mokry, piecz kolejne 10 minut i po tym czasie sprawdź ciasto patyczkiem jeszcze raz. Gotowe ciasto wyciągamy z piekarnika. Pozwalamy mu delikatnie ostygnąć w blaszce przez 5 minut. Po tym czasie wyciągamy ciasto i studzimy na blacie. | C:\Users\Paulina\Desktop\Przepisy Dzień Dziecka\marchwiowe_ze_sliwka_3.jpg | |
|  | **10 porcji**  Czas przygotowania: **20 min** |