



ŚWIĘTO MARCHEWKI

„Na marchewki urodziny zeszyły się wszystkie jarzyny?” Tym razem nie jarzyny, tylko uczniowie, którzy zorganizowali w świetlicy *Marchewce* święto.

Miedzy rozmowami o tym, jak dobrze spożywanie surowej marchewki działa na wzrok, jak poprawia opaleniznę i korzystnie wpływa na nasze samopoczucie uczniowie na zajęciach kulinarnych przygotowywali świeżo wyciskany sok marchwiowy oraz piekli pyszne i zdrowe ciasto marchewkowe.

Zapraszamy do obejrzenia zdjęć w naszej [galerii](#).

Zachęcamy do upieczenia ciasta w domu!!!

Przepis:

Składniki:

- 1,5 szklanki startej marchewki (ok.3-4 marchewki)
- 1,5 szklanki mąki
- 4 jajka
- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 cukier waniliowy
- 0,5 łyżeczki soli



Marchew trzemy na tarce o drobnych oczkach (my wykorzystaliśmy wiórki marchewkowe powstałe podczas wyciskania soku w sokowirówce). Jajka z cukrem i cukrem waniliowym ubijamy mikserem ok. 3 minuty. Dolewamy powoli olej nadal miksując, następnie dosypujemy mąkę wymieszaną z proszkiem, sodą, solą i cynamonem. Do powstałej masy dodajemy odcisniętą z soku marchewkę i wszystko razem mieszamy. Wlewamy ciasto do wyłożonej papierem do pieczenia formy. Pieczemy w nagrzanym do 180 stopni piekarniku ok. 45 - 55 minut (do tzw. suchego patyczka)

Smacznego;)