

Ciastka marchewkowe

Składniki:

125 g masła
0,5 szkl. cukru
1 roztrzepane jajo
2 szkl. mąki pszennej
1 szkl. purée z marchwi* (patrz niżej)
1 łyżeczka esencji waniliowej
1 szkl. brązowego cukru
1½ łyżeczki sody do pieczenia
½ łyżeczki soli
¾ szkl. rodzynek
papier do pieczenia

Wykonanie:

Nagrzij piekarnik do 175°C. Blachę wyłóż papierem do pieczenia. W misce utrzyj masło, dodaj jajo, puree z marchwi i esencję waniliową. Wymieszaj składniki ze sobą. Do drugiej miski przesiej wszystkie sypkie składniki, dodaj do przygotowanej masy i ucieraj do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodaj rodzynek. Łyżką nakładaj ciasto na blachę i piecz 15 minut.

*purée z marchewki

300 g marchewki
sok z ¼ cytryny
0,5 łyżeczki miodu

Piekarnik rozgrzej do 180°C. Umyj, obierz i pokrój na kawałki marchewkę. Piecz ją przez 15 min. Jeszcze gorącą zblenduj z pozostałymi składnikami.

Placuszki marchewkowe

Składniki:

70 g marchewki
2 jajka
150 g jogurtu naturalnego
100 g mąki pszennej
5 g oleju
30 g cukru
½ łyżeczki proszku do pieczenia

Wykonanie:

Marchewkę zetrzeć na tarce na średnich oczkach. Jaja wymieszać z jogurtem trzepaczką. Dodać przesianą mąkę, cukier, proszek do pieczenia i ponownie wymieszać trzepaczką do uzyskania jednolitej masy. Dodać marchewkę, wymieszać. Olej rozgrzać na patelni. Masę wykładać łyżką na patelnię formując niewielkie placuszki. Smażyć po 3-4 min. z każdej strony, do mocnego zrumienienia.

Muffinki marchewkowe z kremem

Składniki:

100 g marchewki
120 g mąki pszennej lub kukurydzianej
3 jaja
150 g lekkiego serka twarogowego
50 g cukru
1 płaska łyżeczka do proszku do pieczenia
1 płaska łyżeczka cynamonu
50 g serka mascarpone

Wykonanie:

50 g marchewki zetrzeć na tarce na dużych oczkach, a 50 g na małych. Jaja wybić do miski, dodać 40 g cukru i miksować na najwyższych obrotach do uzyskania puszystej konsystencji (ok. 4-5 minut). Dodać 100 g serka twarogowego i ponownie miksować do połączenia składników. Następnie dodać mąkę, proszek do pieczenia i cynamon. Wymieszać delikatnie łypatką. Dodać marchewkę i ponownie wymieszać łypatką. Ciasto przełożyć do formy na muffinki wyłożonej papilotkami. Piekarnik góra – dół (bez termoobiegu) rozgrzać do 180°C. Piec ok. 30 minut. Pozostały lekki serek twarogowy, serek mascarpone i 10 g cukru wymieszać na gładki krem. Krem wyłożyć na ostudzone muffinki. Dodatkowo można udekorować tartą czekoladą lub orzechami włoskimi.