

„MARCHWIOK”

PRODUKTY

0,5 kg mąki

0,5 kg marchwi

4 jajka

10 dag margaryny

½ szklanki oleju

5 dag cukru (upalić na karmel)

20 dag cukru

2 łyżeczki sody

przyprawy korzenne

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami jaj, dodać mąkę z przyprawami, ucierając dodawać karmel i olej. Dodać utartą na tarce marchew. Ubić pianę z białek jaj i dodać do masy, wymieszać. Można dodać orzechy. Całość piec w piekarniku przez 45 minut, w temperaturze 170 st.