**Dzień dobry Dziewczynki!**

**Tort zamieszczony przez Ciotkę Małgosię zainspirował mnie do dzisiejszej przygody z pieczeniem!**

**UWAGA!**

**Zadanie to wymaga POMOCY lub OBECNOŚCI Waszych Rodziców lub Opiekunów.**

W Internecie, aż roi się od przepisów kulinarnych: ciast, deserów i cudnych potraw.

Ale co tu przyrządzić prostego i łatwego z półproduktów zdrowych i tanich?

**CZEKOLADOWE CIASTO MARCHEWKOWE.**

**Proste, tanie, szybkie i …smaczne**

**Co Wam potrzebne:**

**3 marchewki, mąka pszenna, masło, tabliczka gorzkiej czekolady, cukier, jajka, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy (opcjonalnie), przyprawa do piernika lub cynamon.**

****

**DOKŁADNY PRZEPIS:**

**2 szklanki startej marchewki**

**2 szklanki mąki pszennej**

**1 szklanka cukru**

**4 jajka**

**Masło 150 g**

**1 gorzka czekolada 200g**

**Cukier wanilinowy**

**2 łyżeczki proszku do pieczenia**

**2 łyżeczki przyprawy do piernika lub 2 łyżeczki cynamonu**

**Olej do posmarowania blaszki lub foremki silikonowej**

****

**Krok 1.**

**Obieramy i ścieramy na tarce o drobnych oczkach marchewki, i odmierzamy 2 szklanki startej marchewki (szklanki zwykłe, o pojemności 250 ml).**

**Krok 2.**

**Odmierzamy 2 szklanki mąki pszennej, którą następnie przesiewamy do miski.**

**Do przesianej mąki dodajemy 2 łyżeczki proszku do pieczenia i 2 łyżeczki przyprawy do piernika (lub 2 łyżeczki cynamonu).**

****

**Wszystkie „suche” składniki dokładnie mieszamy.**

**Krok 3.**

**Przygotowujemy masło, ¾ zwykłej kostki i łamiemy na kawałki czekoladę.**

****

**Krok 4.**

**Do rondelka wkładamy pokrojone w kostkę masło (3/4 kostki) i rozpuszczamy je bardzo powoli na niewielkim ogniu, żeby się nie gotowało.**

****

**Krok 5.**

**Gdy masło już się roztopi wrzucamy do rondelka z rozpuszczonym masłem czekoladę i mieszając rozpuszczamy ją, aż połączy się z roztopionym masłem. Odstawiamy na chwilę by trochę ostygło. A w tym czasie wykonujemy krok 6…**

****

**Krok 6.**

**Włączamy piekarnik! Temperatura 180˚C, grzanie: góra i dół.**

**Krok 7.**

**Ubijamy mikserem 4 jajka dodając powoli cukier (łącznie 1 szklanka) i cukier wanilinowy. Jaja ubijamy około 7 do 10 min., do uzyskania bardzo puszystej piany w jasnożółtym kolorze.**

****

**Krok 8.**

**Przygotowujemy foremkę. Smarujemy ją olejem gdy jest silikonowa, a blaszaną dodatkowo obsypujemy bułką tartą, lub wykładamy papierem do pieczenia.**

****

**Łączymy wszystkie składniki.**

**Najpierw wlewamy roztopione masło z czekoladą do piany z jajek i cukrów. Mieszamy (miksujemy).**

**Następnie wrzucamy startą marchewkę do jaj wymieszanych z masłem i czekoladą. Mieszamy (miksujemy).**

****

**Dodajemy partiami suche składniki (mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i przyprawą do pierników (lub cynamonem). Wszystko bardzo dokładnie mieszamy, żeby nigdzie nie zostawić „suchych”, nierozmieszanych składników. Ciasto powinno być dość gęste.**

****

****

**I przekładamy powoli do foremki. Rozkładając równo i dokładnie.**

****

**Wstawiamy do rozgrzanego piekarnika (180˚C) na środkową półkę i pieczemy 40 min.**

****

**Pod koniec pieczenia sprawdzamy ciasto, nakłuwając je patyczkiem. Patyczek powinien być po nakłuciu suchy. To pieczenie do tzw. suchego patyczka.**

****

**Wyciągamy ciasto, przekładamy razem z foremką na talerz i jeszcze chwilę musimy poczekać, aż ciasto delikatnie przestygnie, żeby pięknie wyszło z foremki w całości.**

** **

**POLECAM FOREMKI SILIKONOWE. Nie są drogie i łatwiej młodym lub mniej doświadczonym cukiernikom upiec pyszne ciasto. Czy są zdrowe? Trudno powiedzieć. Zdania na ten temat są podzielone.**

**POWODZENIA!!!**

**P.S.**

* **Mam nadzieję, że gdy wrócimy do internatu, będziecie się świetnie „wyrabiać” z obowiązkami i wreszcie będziemy mogły zająć się większą ilością przyjemności, np. kucharzeniem. Pamiętacie? W planach mamy makaron z suszonymi pomidorami, czosnkiem i śmietaną! Mniiiiaaam!!!**
* **Na koniec chciałam Wam przypomnieć o nowych obostrzeniach, które weszły w naszym kraju w życie 1.04.2020 r. w związku z epidemią koronawirusa SARS-CoV-2. Każda osoba do 18 r.ż. może wychodzić z domu tylko pod opieką osoby dorosłej! Za złamanie przepisów grozi wysoka kara pieniężna, od 5 do 30 tys. Złotych. #Zostajemy w domu!!! Chodzi o zdrowie Wasze i Waszych Najbliższych!**