

Ciasto marchewkowe

Jeszcze jeden doskonały przepis z Quebecu, na deser lub na przerwę między próbami.

Ubij 4 jajka z 2 filiżankami ciemnego cukru, do gładkości. Dodaj delikatnie 1 filiżankę oliwy, ciągle ucierając, potem 2 filiżanki utartej marchwi i pełnej mąki (zachowujemy prawdziwą tradycję), 3/4 łyżeczki soli, paczkę drożdży, 2 łyżeczki cynamonu. Ucieraj dalej, tak by mieszanina była bardzo gładka.

Posyp mąką filiżankę rozdrobnionych orzechów, szklankę rodzynków i innych suszonych owoców, które wrzucisz do ciasta.

Włóż wszystko do 3 litrowych form (to będzie rosnać) wysmarowanych masłem i piecz w piekarniku rozgrzanym do 175 stopni co najmniej przez godzinę. Ciasto jest upieczone, gdy ostrze noża pozostaje suche.

Jeśli to dzień świąteczny:

Glaçage z syropem klonowym

Zmieszaj 2 łyżki stołowe miękkiego masła i 30 do 40 mililitrów syropu klonowego.