



## Zdrowe, gryczane ciasto marchewkowe

★★★★★ (21)



70 minutes



8 osób



łatwy

### Wartości odżywcze

**167 kcal** / 1 porcję (133 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>125.47 kcal</b> 6.27%	Białko <b>3.98 g</b> 7.96%	Węglowod. <b>27.97 g</b> 10.36%	Tłuszcze <b>1.22 g</b> 1.74%	Błonnik <b>2.85 g</b> 11.4%	<b>GDA</b> <b>6.27 %</b>
---	----------------------------------	---------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------



### Składniki

- Kasza gryczana sucha - 300g
- Ksylitol - 28g (4 łyżeczki)
- Proszek do pieczenia - 8g (2 łyżeczki)
- Soda oczyszczona - 3g (szczypta)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Cynamon mielony - 8g (2 łyżeczki)
- Kardamon mielony - 2g (łyżeczka)
- imbir suszony - 2g
- Gałka muszkatołowa mielona - 0.5g (szczypta)
- Sok jabłkowy - 240g
- Mleko migdałowe - 230g (szklanka)
- Laska wanilii - 1.5g (sztućka)
- Marchew - 230g
- Sok z cytryny - 9g (3 łyżeczki)



### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Piekarnik nagrzej do 180 st. C. Dno okrągłej tortownicy o średnicy 17 cm wyłoż papierem do pieczenia.

**KROK 2:** Kaszę gryczaną zmiel w młynku do kawy na mąkę. Możesz też poratować się gotowym produktem.

**KROK 3:** W średniej misce wymieszaj ze sobą zmieloną kaszę gryczaną, ksylitol, proszek do pieczenia i sodę oczyszczoną, a także sól, cynamon, kardamon, imbir suszony i gałkę muszkatołową.

**KROK 4:** W dużej misce wymieszaj sok jabłkowy (100%), mleko migdałowe i pestki z laski wanilii. Następnie dodaj do nich suche składniki i wymieszaj je ze sobą bardzo dokładnie.

**KROK 5:** Na tarce o małych oczkach zetrzyj obraną marchew. Wymieszaj ją z sokiem z cytryny, następnie odsącz nadmiar soku. Marchewkę dodaj do reszty ciasta i wymieszaj.

**KROK 6:** Przenieś ciasto do formy, wyrównaj powierzchnię. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 35 minut lub do tzw. "suchego patyczka".

\*Ciasto po upieczeniu możesz delikatnie polać syropem klonowym i udekorować gęstym jogurtem greckim.

Smacznego!

