

☐☐☐ **Prajitura cu ghimbir și morcovi** este o rețetă ușor de făcut si cu un gust cel puțin interesant, dacă nu delicios☐ .



.Timp de preparare: Mediu

Numar de portii: 4

Complexitate: usor**Ingrediente** 150 g morcovi rași

50 g amidon de porumb

2 ouă

40 g unt topit

100 g miere

1/2 plicuri praf de copt

1 blat ghimbir

sare

100 g făină

Mod de preparare1.Într-un vas, spargem ouăle si le batem cu un tel 2-3 minute, apoi adăugăm mierea si amestecăm si untul topit si răcit.

2.Adăugăm ghimbirul si morcovul date pe răzătoarea mică. La final, încorporăm cu grijă făina proaspăt cernută, amestecată cu amidonul, praful de copt si un vârf de cutit de sare.

3.Punem compoziția astfel obținută în formă (diametru 18-20 cm) si o coacem în cuptorul preîncălzit la 180°C pentru 35-40 de minute.**sursa : ecuisine.ro