

Morkų pyragas

Reikia:

250 gramų morkų
250 gramų miltų
4 vienetai kiaušinių
200 gramų cukraus
180 mililitrų aliejaus
50 gramų krakmolo
2 šaukšteliai kepimo miltelių
1 šaukštelis vanilinio cukraus
1 žiupsnelis druskos

Gaminimas:

1. Morkas smulkiai sutarkuojame ir atidedame į šalį.
2. Kiaušinius labai gerai išplakame su cukrumi, vaniliniu cukrumi ir žiupsneliu druskos iki purumo.
3. Į kiaušinių plakinį supilame aliejų, sudedame tarkuotas morkas ir išmaišome.
4. Į tešlą sudedame persijotus miltus, sumaišytus su krakmolu ir kepimo milteliais. Išmaišome iki vientisos masės (bet nepermaišome per daug, nes permaišius pyragas blogiau kils kepant).
5. Tešlą supilame į kepimo popieriumi išklotą arba sviestu pateptą ir miltais pabarstytą kepimo formą ir dedame į iki 180 laipsnių įkaitintą orkaitę. Kepti reikėtų apie 40-50 minučių, bet tikslus kepimo laikas priklausys nuo kepimo formos dydžio - kuo pyragas plonesnis, tuo iškeps greičiau. Ar iškepė patikrinkite įsmeigdami medinį pagaliuką - jeigu ištrauksite jį švarų, neaplipusį tešla, vadinasi pyragas iškepęs. Išėmus iš orkaitės leiskite truputį atvėsti formoje. Tada, jeigu norisi, galima dar papuošti cukrus pudra ir skanauti!

