

Морковный пирог для Тикки

- Морковь - 500 г.
- сахар - 120 г.
- яйца - 4 шт.
- масло растительное - 4 ст. л.
- разрыхлитель - 20 г.
- соль - 2 щепотки
- мука - 160 г.

Морковь натереть на тёрке, взбить яйца с маслом, добавить морковь.

В полученную смесь просеять муку и разрыхлитель.

Форму с пирогом отправить в разогретую до 180 градусов духовку на 40-50 минут.

Сверху пирог посыпать корицей.

Ждать в гости Тикки!

4-6 лет



Морковный пирог

- морковь 500 г
- сахар 120 г
- яйцо 4 шт.
- масло растительное
- разрыхлитель 20 г
- соль 2 щепотки
- мука 160 г
- 4 ст. л.

1. Морковь натереть на тёрке
2. Яйца взбиваем с маслом, солью и сахаром, добавляем морковь, добавляем муку и разрыхлитель
3. Соединяем

Отправляем в разогретую духовку до 180 градусов на 40-50 мин