

Chec cu morcovi

Ingrediente

1 ceasca morcov ras
1 ceasca mar ras
250 g zahar
250 g ulei
1/2 ceasca stafide
1/2 ceasca suc de portocale
3 cesti faina
1 lingurita bicarbonat
1 lingurita praf de copt
1 lingurita scortisoara
1/3 ceasca coniac
1 lingurita coaja de portocala rasa

Preparare

Bati zaharul cu uleiul si adaugi pe rand celelalte ingrediente. Praful de copt si bicarbonatul il amesteci intr-o ceasca cu faina, pe care o adaugi la sfarsit. Torni compozitia intr-o tava (potrivita ca marime), unsa cu ulei si tapetata cu faina. Lasi la cuptor 60 de minute. Pudrezi cu mult zahar.