***WYPIEKI O OBNIŻONYM INDEKSIE GLIKEMICZNYM -   
Ciasto marchewkowe***



***Składniki:***

*marchew (1 kg)*

*jajka (6 szt.)*

*gorzka czekolada dobrej jakości (100 g)*

*suszona żurawina (100 g)*

*otręby owsiane (10 łyżek)*

*mąka kukurydziana (5 łyżek)*

*ksylitol/cukier (70 g)*

*cynamon (1 łyżeczka)*

*mielony imbir (1 łyżeczka)*

*kardamon (1 łyżeczka)*

*sól (½ łyżeczki)*

***Wykonanie:***

*Marchew obrać i zetrzeć na drobno . Całe jajka ubić na sztywną kremową masę z ksylitolem, pod koniec dodać korzenne przyprawy. Następnie domieszać mąkę i otręby. Dodać czekoladę i żurawinę. Na koniec wymieszać całość z marchwią. Przełożyć do wysokiej prostokątnej blachy i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec 20 minut, a następnie zmniejszyć temperaturę do 160°C i piec jeszcze 70 minut.*