

**Składniki:**  
4 szklanki startej marchwi,  
3 szklanki maki,  
1 szklanka cukru,  
1 szklanka oleju,  
4 jajka,  
1 łyżeczka sody oczyszczonej,  
1 łyżeczka przyprawy do piernika,  
1 łyżeczka proszku do pieczenia,  
1 łyżeczka do kawy soli,  
10 dag posiekanych orzechów woskich,  
otrąby do formy.

**Przygotowanie**  
Jajka utrzeć z cukrem, w czasie ucierania wlewać po trochu olej.  
Maki wymieszać z solą, sodą oczyszczoną, proszkiem do pieczenia i przesiać. Dodać przyprawę do piernika, wymieszać i dodawać stopniowo do masy jajecznej (można użyć roboty).  
Do wyrobionego ciasta wmieszać tarkę marchew, startą na tarce o drobnych oczkach. Dodać posiekane orzechy.  
Dudę tortownicę posmarować margaryną i posypać otrąbami. Przełożyć do niej ciasto i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni Celsjusza. Piec ok. 40 minut.

**PrzepisyKulinarne.TV**