



## TORT MARCHEWKOWO CYTRYNOWY

1 porcja = 483 kcal, b = 9 g, t = 29 g, w = 55 g, bł. = 6 g

### **Do wykonania tortu będzie Ci potrzebna:**

(4 porcje)

- 350 g marchwi
- 125 g masła
- 100 g ksylitolu
- 100 g mąki
- 1 pomarańcza
- 2 całe jajka
- 1/2 opakowania drożdży
- sól
- skórka z cytryny

### **Przygotowanie jest bajecznie proste:**

- marchew zetrzyj na tarce
- do miski wlej rozpuszczone w kąpeli wodnej masło, ksylitol, mąkę, sól, drożdże, sok pomarańczowy i startą marchew
- zetrzyj na drobnej tarce skórkę z połowy cytryny i dodaj do masy
- całość dobrze wymieszaj i przełóż do okrągłej formy (średniej wielkości)
- piecz w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni przez 40 minut

