ЗАКУСКА

Морковен кекс без захар

Морковен кекс без добавена захар, мек и влажен от настърганата ябълка и моркова. Тихо ароматен от канелата - точно за следобедна закуска.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 30 мин **Общо:** 45 мин **Порции:** 6
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Яйца, Глутен

Съставки

- 1 ч.ч. настъргани моркови (около 2 средни моркова)
- 1 малка ябълка, настъргана
- 2 яйца
- 1/4 ч.ч. зехтин (или кокосово масло)
- 1/2 ч.ч. пълнозърнесто брашно (или обикновено)
- 1/2 ч.ч. овесено брашно
- 1 ч.л. бакпулвер
- 1/2 ч.л. канела
- 1/4 ч.л. ванилия (по желание)
- 2 с.л. ситно нарязани стафиди или сушени плодове (по желание)

Начин на приготвяне

1. Подготовка на фурната: Загрейте фурната на 180°C и подгответе форма за кекс около 20x10 см, като я намажете с малко зехтин или поставите хартия за печене.
2. Приготвяне на мокрите съставки: В голяма купа разбийте яйцата и добавете зехтина. Разбъркайте добре, след което добавете настърганите моркови и ябълка.
3. Приготвяне на сухите съставки: В отделна купа смесете пълнозърнестото брашно, овесеното брашно, бакпулвера, канелата и ванилията. Разбъркайте добре.
4. Смесване: Добавете сухите съставки към мокрите и разбъркайте, докато получите хомогенна смес. Ако използвате стафиди или сушени плодове, добавете ги сега и разбъркайте отново.
5. Печене: Изсипете сместа в подготвената форма за кекс и печете около 25-30 минути или докато кексът стане златист и при пробождане с клечка тя излезе чиста.
6. Охлаждане и сервиране: Оставете кекса да се охлади напълно, след което го нарежете на малки парчета.

Съхранение

- Съхранявайте морковения кекс в хладилник в затворен контейнер до 2-3 дни.
- Порциите могат да се консумират на стайна температура или след леко затопляне.

Замразяване

- Замразете отделни парчета от морковения кекс до 1 месец в торба за замразяване или контейнер.
- Размразете парче в хладилника през нощта или при стайна температура за около 1-2 часа преди сервиране.

Съвети

- Този морковен кекс е леко сладък благодарение на естествената сладост на морковите и ябълките, а овесеното брашно му дава приятна плътност. Така предлагате на детето си полезен десерт.
