**Jogurtowe ciasto marchewkowe na muffinki**

* 2 średnie marchewki,
* 2 jajka,
* 1/3 szklanki jogurtu naturalnego,
* ¼ szklanki oleju,
* 1 szklanka cukru
* 2 szklanki mąki tortowej,
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
* ¾ łyżeczki sody,
* 2 łyżeczki cynamonu lub przyprawy do muf finek

**Wykonanie**

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Marchewki obieramy i ścieramy na drobnych oczkach tarki. W jednej misce mieszamy mąką, cynamon, proszek do pieczenia i sodę. W drugiej misce mieszamy jajka, olej, jogurt i cukier. Do suchych składników dodajemy mokre oraz marchewkę. Mieszamy tylko do połączenia za pomocą łyżki.

Ciasto wyjdzie dość gęste. Ciasto przekładamy do foremki keksowej o wymiarach 25x12cm wyłożonej papierem do pieczenia lub foremki na muf finki wyłożonej papilotkami. Pieczemy około 1 godziny w 180 stopniach do suchego patyczka duże ciasto a ok. 20 minut muf inki. Po upieczeniu ciasto studzimy i oprószamy cukrem pudrem lub przekładamy wg uznania.