**Wigilijne ciasto marchewkowe Genowefy**

**Składniki:**

6 jajek

250g cukru

6 łyżek gorącej wody

1,5 łyżeczki sody

¾ łyżeczki gałki muszkatołowej

1 szklanka oleju

300g mąki pszennej

150g rodzynek

1,5 łyżeczki cynamonu

250g marchwi startej

1-1,5 łyżeczki startej skórki z pomarańczy

Szczypta soli

**Sposób wykonania:**

Rodzynki zalewamy wrzątkiem, wylewamy na sito i ponownie przelewamy jednorazowo wrzątkiem. Pozostawiamy do ocieknięcia. Żółtka ucieramy z cukrem i gorącą wodą do białości za pomocą miksera. Następnie cienkim strumieniem wlewamy olej i dalej miksujemy. Porcjami dodajemy mąkę wymieszaną z sodą, cynamonem i świeżo startą gałką muszkatołową. Miksujemy robotem na zmniejszonych obrotach. Gdy składniki połączą się i powstanie gęsta masa, dodajemy startą marchew i skórkę z pomarańczy. Białka ubijamy na sztywną pianę ze szczyptą soli i dodajemy porcjami ciasto, delikatnie mieszając łyżką. Rodzynki obtaczamy w łyżce mąki pszennej, dodajemy do ciasta i delikatnie mieszamy. Ciasto wylewamy do tortownicy wyłożonej papierem. Pieczemy w temperaturze 180 stopni około 45 minut.

**Wykonanie: Lidia Płonka i Luiza Doroba**