

Ciasto Dyniowe



Autor: **DeserekTV**
Przepisów: 5 Ocena: 3175

3-4 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- mąka pszenna 1 szklanka,
- 1/2 szklanki rozgotowanej i zmiksowanej dyni,
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka,
- cukier 1/2 szklanki,
- soda 1/2 łyżeczki
- szczypta soli,
- cynamon 1 łyżeczka,
- jajko 2 szt.,
- olej 1/2 szklanki,
- polewa czekoladowa

Sposób przygotowania:

1 Krok 1

Dynie obrać, pokroić na mniejsze kawałki, dodać do garnka, zalać 1 szklanką wody i na małym ogniu gotować aż dynia będzie miękka – sprawdzamy widelcem. Rozgotowaną dynie odcedzamy i rozdrabniamy blenderem na jednolitą gładką masę. Odstawiamy do wystudzenia.



2 Krok 2

Do miski wsypujemy mąkę, cukier, cynamon, sól, proszek do pieczenia, sodę i dokładnie mieszamy łyżką.

3 Krok 3

Do suchych składników dodajemy masę jajeczną z dynia i całość dokładnie miksujemy

4 Krok 4

Formę do pieczenia wykładamy papierem do pieczenia i przelewamy ciasto. Ciasto pieczemy w temp. 180 C przez 45 min. do suchego patyczka.

Twoje notatki do przepisu: