

Ciasto dyniowe z kremem



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **424** Ocena: **6004**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto:
- 2 szkl. mąki kukurydzianej
- 1 1/2 puree z dyni (temperatura pokojowa)
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 4 jajka wiejskie (temperatura pokojowa)
- 1/2 szkl. oleju rzepakowego
- 3/4 szkl. wyłuskanych orzeszków ziemnych
- 3/4 szkl. cukru
- 1 łyżeczka cynamonu
- Krem:
- 1 galaretka cytrynowa
- 1 szkl. zimnego zsiadłego mleka
- Polewa:
- sok z 1 cytryny
- 4-5 łyżek cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, proszek do pieczenia, sodę i cynamon przesiać do miski. Dodać drobno zmielone orzeszki ziemne. Można to zrobić w młynku odo kawy. W drugim naczyniu umieścić jajka, puree z dyni i olej. Całość połączyć zwykłą trzepaczką. Następnie dodawać partiami suche składniki i mieszać. Ciasto wylać do foremki wyłożonej papierem do pieczenia. Wymiary foremki 24x24 cm. Piec w nagrzanym piekarniku w 180 st. C 40-45 min. Sprawdzać patyczkiem czy jest upieczone.
- 2 Galaretkę zalać jedną szklanką wrzątku. Wystudzić i dać do lodówki. Gdy zacznie tężeć wymieszać dokładnie ze zsiadłym mlekiem. Dać jeszcze na chwilę do lodówki. Ciasto przekroić. Dół umieścić w foremce. Następnie dać krem. Nałożyć górę, którą należy połączyć polewą z soku z cytryny i cukru pudru. Ciasto umieścić w lodówce najlepiej na całą noc.

Twoje notatki do przepisu: