

Ciasto orzechowo-ogórkowe



Autor: **brysska**
Przepisów: **539** Ocena: **18966**

> 6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 20 dag zmielonych orzechów włoskich
- 25 dag mąki tortowej
- 3 łyżki kakao
- 2 kopiaste łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 jajka
- 150 ml oleju
- 18 dag cukru
- 25 dag tartego na tarce o dużych oczkach ogórka zielonego lub grunt.
- cukier puder na posypkę

Sposób przygotowania:

- 1 Łączymy suche składniki, czyli mieszamy w misce: mąkę, cukier, kakao, proszek do pieczenia i orzechy.



- 2 Następnie do suchych składników dodajemy olej i jajka. Mieszamy.



- 3 Na końcu do ciasta dodajemy tartego ogórka. Dokładnie, ale delikatnie łączymy go z ciastem.



- 4 Ciasto wylewamy na średnią blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia (u mnie kwadratowa około 20x20cm).



- 5 Tak przygotowane ciasto pieczemy w piekarniku nagrzanym do temp. 170°C przez około 35-40 minut.



- 6 Ciasto po upieczeniu studzimy na kratce. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem. Smacznego !!!



- 7 ;-)



- 8 ;-D



Twoje notatki do przepisu: