

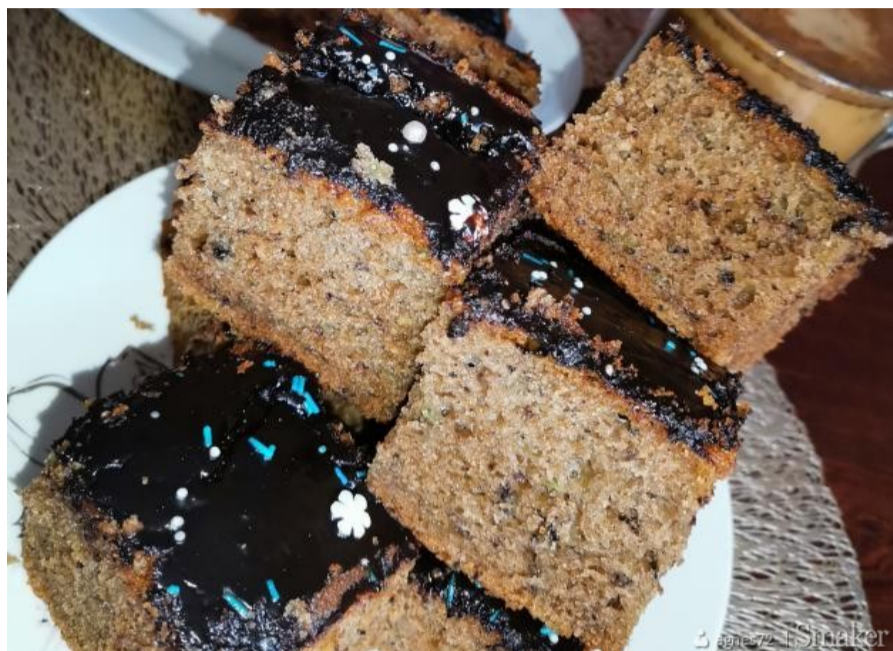
Ciasto " Brudas " z cukinią



Autor: **agnes72**

Przepisów: **1059** Ocena: **7330**

 > 6 os.
  15 min
  łatwe
  tanie



Składniki:

- 400 g cukinii przed oczyszczeniem,
- 2 jajka rozmiar M,
- 1 szklanka cukru (szklanka poj. 210 ml),
- 2,5 szklanki mąki tortowej,
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej,
- 3/4 szklanki mleka,
- 1 łyżka octu 10 %,
- 1 łyżeczka aromatu migdałowego,
- 8 łyżek oleju,
- 4 czubate łyżki swojskiego dżemu
- polewa :
- 1 łyżka masła,
- 4 łyżki wody,
- 4 łyżeczki kakao,
- 4 łyżeczki cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Początkowo przygotować cukinię obrać ją ze skóry i oczyścić z pestek, następnie zetrzeć na tarce jarzynowej i pozostawić do czasu aż wykonamy ciasto a starta cukinia puści sok. Gdy mamy przygotowaną cukinię do miski wbić całe jajka i wsypać cukier całość zmiksować na najwyższych obrotach miksera na jednolitą masę jajeczną



- 2 Do zmiksowanej masy jajecznej wsypać mąkę, proszek do pieczenia, sodę oraz aromat migdałowy, wlać olej, ocet i mleko, dodać swojski dżem (ja dałam swojski borówkowy z czarną porzeczką dostałam od zięcia) oraz dodać odcisniętą z soku cukinię (wychodzi trzy solidne garście tak mniej więcej trzy czwarte szklanki). Całość zmiksować do połączenia się składników ze sobą, gotowe ciasto przełożyć do blaszki 33 na 22 wyłożonej papierem do pieczenia



- 3 Gotowe ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika ustawionego na 180 stopni i piec 50 minut w zależności od piekarnika do ładnego zarumienienia się ciasta i tak zwanego suchego patyczka. Po upieczeniu wyjąć ciasto z piekarnika i pozostawić do ostygnięcia. A w międzyczasie przygotować polewę do kubka dodać masło oraz resztę składników i rozpuścić podgrzewając (nie gotować !!!)



- 4 Jak już ciasto ostygło (nie musi całkowicie ostygnąć może być ciepłe), poleć je przygotowaną polewą można posypać wiórkami kokosowymi lub ozdobnymi cukierkami i pozostawić do zastygnięcia polewy. Gdy polewa już ładnie zastygnie wtedy ciasto oddzielić od papieru



- 5) Czas przygotowania ciasta jest bardzo krótki jedynie czas pieczenia jest wydłużony ale to w niczym nie przeszkadza aby odczekać ten czas i zjeść kawałek pysznego ciasta do kawki na przykład z koleżanką. Ciasto wyszło bardzo smaczne puchate i lekko wilgotne. Polecam serdecznie zwłaszcza dla początkujących



Twoje notatki do przepisu: