

Ciasto dyniowe z bakaliami



GRAŻYNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	150 g
jajko	2 szt
olej	90 ml
cukier	250 g
cynamon	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
masło	150 g
orzechy	3 łyżkii
rodzynki	1/4 szklanki
śliwki suszone	5 szt
puree	1 z dyni

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło roztopiłam na patelni, rozpuściłam w nim cukier i miód, dodałam bakalie, przesmażyłam krótko i wystudziłam. Jajka, olej i dyniowe puree zmiksowałam, dodałam mieszając mąkę, cukier, sól, cynamon i proszek do pieczenia. Wylałam owoce w cukrze i maśle na dno zamkniętej formy. Włożyłam na to ciasto. Wstawiłam do nagrzanego piekarnika (175 C) i po 40 minutach było pięknie upieczone. Ostudziłam je na mokrą ściereczkę, żeby łatwiej wyszło i po 15 minutach wyrzuciłam do góry dnem na talerz.