

Ciasto z dynią



TURKUS3



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	300 gram
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
sól	1 łyżeczka
cynamon Prymat	1 łyżeczka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżka
dynia	500 gram - starte
masło	150 gram
jajko	2 sztuki
cukier	200 gram
Imbir mielony Prymat	0,5 łyżeczki
cukier waniliowy	2 sztuki
orzechy włoskie siekane	130-150 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wsypać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, sól, cynamon i przyprawę do piernika - wszystko dokładnie wymieszać.

Dynię obrać, usunąć pestki i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Odcisnąć nadmiar soku.

Rozpuścić masło i ostudzić.

Do drugiej miski przełożyć dynię, jajka, roztopione masło, cukier, cukier waniliowy i imbir - wymieszać składniki mikserem na małych obrotach.

Dodać mąkę z przyprawami i jeszcze raz wymieszać. Pod koniec do masy dorzucić orzechy.

Przez około 60 minut piec w temperaturze 190 stopniach.

Na koniec udekorować lukrem cytrynowym.