

Korzenne ciasto dyniowe



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------------|--------------|
| mąka | 2 szklanki |
| dynia | 250 g |
| cukier | 1,5 szklanki |
| cukier waniliowy | 1 opakowanie |
| proszek do pieczenia | 2 łyżeczki |
| olej | 3/4 szklanki |
| orzechy włoskie | 100 g |
| czekolada deserowa | 200 g |
| mleko | 3 łyżki |
| cynamon | 2 łyżeczki |
| imbir | 2 łyżeczki |
| przyprawa do piernika | 1/2 łyżeczki |
| jajka | 4 sztuki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię zetrzeć na drobnej tarce.

Orzechy drobno posiekać.

Jajka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na gładką masę. Dodawać stopniowo mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wlać olej i ciągle mieszając wsypać przyprawy (cynamon, imbir i przyprawę do piernika). Dodać startą dynię i pokrojone orzechy, mieszać ciasto łyżką wpuszczając dużo powietrza do środka.

Piec w 180 stopniach ok 40 minut.

Ja piekę w dwóch blaszkach keksowych.

Czekoladę pokruszyć w szklanej misce, dolać mleko. Miskę postawić na garnku z wrzącą wodą. Rozpuścić czekoladę, dokładnie mieszając z mlekiem, aż powstanie gładka masa.

Polewą czekoladową poleć upieczone ciasto.

