

Piernik z dynią, orzechami i mąką graham



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna pełnoziarnista	70 g
mąka tortowa	150 g
jajko	2 duże
miód pszczele	125 g
melasa	2 łyżki
budyń waniliowy	1 op.
olej rzepakowy	50 g
cukier kryształ	1/2 szkl.
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
orzechy włoskie	50 g
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	10 g
miąższ z dyni	1 szkl. tarty
skórka pomarańczowa	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Odważyć mąkę pszenną tortową i graham, dodać zmielone orzechy, przyprawę do piernika, sodę i proszek budyniowy - wymieszać.
- KROK 2 W dużej misce ubić mikserem jajka z dodatkiem cukru, oleju, melasy, miodu (dałam miód żurawinowy, dlatego na zdjęciu jest on różowy) oraz startej skórki pomarańczowej.
- KROK 3 Stopniowo dosypywać suche składniki cały czas miksując na wolnych obrotach.

- KROK 4 Dynię obrać i utrzeć na tarce z dużymi oczkami, po czym wmieszać do ciasta.
- KROK 5 Ciasto przelać do natłuszczonej keksówki wysypanej mąką lub bułką tartą.
- KROK 6 Piekarnik rozgrzać do 180°C z termoobiegiem i piec ok. 45-50 minut - sprawdzić patyczkiem.
Ciasto dobrze rośnie, więc blaszka nie powinna być zbyt mała.
- KROK 7 Upieczony piernik wyjąć z piekarnika i odstawić do ostygnięcia na kratkę.
Ciasto jest bardzo puszyste i delikatne, dlatego raczej nie powinno być krojone zaraz po upieczeniu.