

Ciasto dyniowe bez jajek



MIRA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka	500 gram
cukier	125 gram
margaryna	120 gram
drożdże	30 gram
miąższ z dyni	200 gram
mleko	3/4 szklanki

Dodatkowo

skórka pomarańczowa kandyzowana	100 gram
olejek pomarańczowy	1/3 buteleczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Miąższ dyni pokroić w kostkę.
- KROK 2 Pokrojony miąższ dyni wsypać do garnka. Wlać mleko. Rozgotować na wolnym ogniu, na gładką masę. Drożdże wymieszać z łyżką cukru. Odstawić do wyrośnięcia.
- KROK 3 Rozgotowany miąższ ostudzić. Zimny wymieszać ze skórką pomarańczową i olejkiem pomarańczowym.
- KROK 4 Do miski wsypać mąkę. Dodać rozczyn drożdżowy., roztopioną margarynę, cukier i masę dyniową.

KROK 5

Ze składników wyrabiać ciasto. Następnie wyłożyć do prostokątnej blachy wysmarowanej margaryną o wym. 30x15 cm. Piec ok. 45 minut w 180 stopniach.