

Ciasto korzenne z daktylami i gruszkami na mące żytniej



JOANNA KRYLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

NA tortownicę o średnicy 25 cm

jajko	2 szt
olej	1/2 szklanki
cukier	2/3 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
mąka żytnia pełnoziarnista	1 i 1/2 szklanki
jogurt grecki	1 szklanka
płatki owsiane	1 szklanka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	2 łyżeczki
cynamon Prymat	1/2 łyżeczki
daktyle	12 szt
gruszki	2 szt
orzechy włoskie	2 łyżki
płatki migdałowe	2 łyżki

Ponad to

masło	1/2 łyżki
mąka żytnia	1/2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Orzechy i daktyle posiekać. Gruszkę pokroić wzdłuż w plasterki. Tortownicę wysmarować masłem i obsypać 1/2 łyżki mąki.
- KROK 2 Jaja zmiksować z cukrem, następnie dodać olej i jogurt. Do masy dodać proszek, mąkę, płatki przyprawę do piernika i cynamon zmiksować, kiedy ciasto ma już jednolitą konsystencję wlać je do przygotowanej uprzednio tortownicy.
- KROK 3 Na cieście ułożyć promieniście pokrojone gruszki, lekko je wciskając w ciasto.
- KROK 4 Ciasto równomiernie posypać orzechami, migdałami i daktylami. Wstawić do zimnego piekarnika na 80/90 min i piec w temp 180 st bez termoobiegu. 20 min przed końcem pieczenia przykryć wierzch aby orzechy się nie spaliły. Piec do tzw "suchego patyczka" (sprawdzamy wbijając patyczek pomiędzy gruszkami)