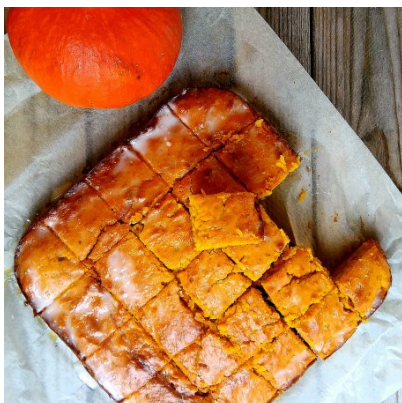


Ucierane ciasto z dynią i lukrem jogurtowym



IGRASZKILOSU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

masło	1/2 kostki
cukier	2/3 szklanki
jajko	4 szt
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
jogurt naturalny	200 ml
puree z dyni	5 łyżek
mąka pszenna	2,5 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Lukier

cukier puder	1/2 szklanki
jogurt naturalny	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę łączymy z proszkiem do pieczenia i przyprawą korzenną.

Masło przekładamy do miski, dodajemy cukier i ucieramy mikserem około 3 minut. Do masła z cukrem dodajemy puree z dyni, jogurt naturalny, jajka i wszystko starannie miksujemy aż do połączenia się składników. Do masy mokrej dodajemy mąkę z przyprawami i miksujemy aż do uzyskania jednolitej masy.

Ciasto przekładamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy około 30 minut (do suchego patyczka).

Upieczone ciasto wyjmujemy z piekarnika, wyjmujemy z formy i zostawiamy do całkowitego wystygnięcia.

Cukier puder łączymy z jogurtem naturalnym – mieszamy aż do momentu kiedy cukier się rozpuści i stworzy piękny lukier. Przygotowanym lukrem smarujemy przestudzone ciasto, kroimy i serwujemy

