

# Ciasto dyniowe



Autor: **CiachaBabyAgi**  
Przepisów: 30 Ocena: 430



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 3 jajka
- □ szklanki cukru
- □ szklanki mąki pszennej
- □ szklanki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- □ łyżeczki cynamonu
- 3 szklanki startej dyni
- skórka starta z 1 pomarańczy
- 250 ml śmietanki 30 lub 36 %
- 2 łyżki cukru pudru
- garść orzechów laskowych
- garść kandyzowanej skórki pomarańczowej

## Sposób przygotowania:

- 1 Do naczynia przesiewamy mąkę pszenną, ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia i cynamon. Do osobnego naczynia wbijamy jajka i dodając cukier ucieramy na gładką masę. Następnie do masy dodajemy startą dynię oraz skórkę z pomarańczy. Wsypujemy połączone wcześniej suche składniki. Całość dobrze mieszamy.
- 2 Przygotowujemy tortownicę wykładając jej dno papierem do pieczenia. Wlewamy całość masy i wstawiamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Pieczemy ok. 40 minut lub do suchego patyczka. Po wyciągnięciu całkowicie studzimy ciasto.



- 3 Schłodzoną śmietankę ubijamy mikserem z dwiema łyżkami cukru pudru. Jeżeli chcemy, żeby deser dłużej się utrzymał możemy dodać utrwalacza do śmietanki.

Gotowy krem wykładamy równomiernie na ciasto. Dekorujemy orzechami oraz kandyzowaną skórką pomarańczową.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: