

Ciasto dyniowe



Autor: **olunia_lol2**
Przepisów: 12 Ocena: 279

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- łyżeczka soli
- 1,5 szklanki cukru
- 2 łyżeczki cynamonu
- łyżeczka startego lub suszonego imbiru
- 2 jajka
- 1/2 szklanki roztopionego masła
- 2 szklanki startej dyni

Sposób przygotowania:

- 1 Obieramy dynię i ścieramy na dużych oczka. Imbir na mniejszych.
- 2 Mąkę, proszke do pieczenia, sól, cynamon przesiewamy do miski.
- 3 Miksujemy jajka z cukrem oraz roztopionym masłem do uzyskania białej masy. Dodajemy dynię.
- 4 Do masy jajeczno-dyniowej dosypujemy mieszankę mąki i mieszamy.
- 5 Ciasto przelewamy do formy 20x26cm i wkładamy do nagrzanego piekarnika do 180stopni na 35-40min.
- 6 W kąpeli wodnej roztopiamy 100g białej czekolady z 3 łyżkami śmietanki. Po wystygnięciu dekorujemy ciasto polewą.
- 7 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: