

Fit ciasto dyniowe z mąki jaglanej z lukrem

Autor: **anetiss**Przepisów: **23** Ocena: **114**

5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- mąka jaglana 170 g
- Mąka ziemniaczana 30 g
- olej kokosowy 140 g
- Jajo kurze 2 szt
- ksylitol 100 g
- dynia obrana 200 g
- proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- cukier puder brzożowy 4 łyżki
- cynamon kardamon

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię obierz i zetrzyj na tarce z małymi oczkami. W misce zmiksuj na wysokich obrotach jajka na puszystą masę. Dodaj powoli cukier brzożowy, ciągle miksując oraz olej kokosowy. Na koniec dodaj mąkę z proszkiem do pieczenia i zmiksuj dokładnie. Dodaj dynię, kardamon i cynamon i wymieszaj masę łyżką. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 40-50 minut. Składniki wystarczają na formę o średnicy 18 cm. Przygotuj lukier z cukru pudru brzożowego, dodając do niego odrobinę wody tak, aby powstała gęsta biała masa. Polej ciasto lukrem. Mniem!

Twoje notatki do przepisu: