Ciasto dyniowo-daktylowe

Jolanta Okonek

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka - 1 i 1/2 szklanka
- dynia obrana - 200 g
- suszone daktyle bez pestek - 125 g
- woda - 150 ml
- olej rzepakowy - 2/3 szklanka
- sól - szczypta
- mielone goździki - szczypta
- kurkuma - szczypta
- gałka muszkatołowa - szczypta
- cynamon - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 i 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Daktyle zalewamy wodą i gotujemy na wolnym ogniu do czasu, aż się rozgotują i utworzą papkę.

KROK 2: Dynię ścieramy na tarce o dużych oczkach.

KROK 3: Mąkę mieszamy z solą, sodą i pozostałymi przyprawami. Dodajemy do niej olej, papkę daktylową i dokładnie mieszamy łyżką do połączenia składników.

KROK 4: Na koniec dodajemy startą dynię i ponownie mieszamy. Masę przekładamy do małej keksówki i pieczemy przez 40 minut w temperaturze 180 stopni C. Studzimy.