





Ciasto patisonowe


 Skoter

Polecane na: [desery](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 10 porcji

Składniki:

patison - 1 szt.
mąka - 2 i 1/2 szklanka
cukier - 1 szklanka
jajka - 4-5 szt.
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
kakao - 4 łyżka
olej - 3/4 szklanka

mleko - 3 łyżka
cynamon - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
soda - 1 łyżeczka
daktyle suszone - 10 szt.
czekolada gorzka - 5 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jeden średni patison obrać ze skórki. Wydrążyć gniazda nasienne i odrzucić. Resztę zetrzeć na tarce jarzynowej.

KROK 2: Wymieszać patison z cynamonem.

KROK 3: Jajka ubić z cukrami na puszystą masę. Dodawać miksując kolejno mąkę, kakao, proszek do pieczenia, sodę, olej i mleko. Na koniec dodawać pokrojone daktyle, czekoladę i starty patison i wymieszać łyżką.

KROK 4: Przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia.

KROK 5: Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni około 50 minut.