Ciasto z dyni

życie roślinne

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- spód ciasta -
wegańska margaryna - 80 g
mąka - 1 i 1/4 filiżanka
sól - 1/2 łyżeczka
woda lodowata - 6 łyżka
- masa dyniowa -
puree z dyni - 2 i 3/4 filiżanka
syrop klonowy - 1/4 filiżanka
brązowy cukier - 1/4 filiżanka
mleko roślinne - 1/3 filiżanka
olej - 1 łyżka
skrobia ziemniaczana - 2 i 1/2 łyżka
mieszanka cynamonu, imbiru, gałki muszkatołowej i goździków - z przewagą cynamonu - 1 i 3/4 łyżeczka
- krem -
stała część mleka kokosowego z puszki - 1 szt.
cukier puder - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę umieszczamy w misce wraz z solą. Dodajemy margarynę pokrojoną w drobne kawałki i wszystko rozdrabniamy za pomocą widelca.

KROK 2: Powoli wlewamy lodowatą wodę i wyrabiamy ciasto.

KROK 3: Gotowe ciasto schładzamy w lodówce przez minimum pół godziny.

KROK 4: Aby przygotować dyniową masę, wszystkie składniki umieszczamy w blenderze i miksujemy przez kilka minut. (możemy także użyć miksera ręcznego)

KROK 5: Schłodzone ciasto wykładamy na blat posypany mąką i rozwałkowujemy je w kształt koła.

KROK 6: Ciastem wykładamy spód formy (tarta o średnicy 24cm) wyłożonej papierem do pieczenia.

KROK 7: Masę dyniową wylewamy na ciasto i pieczemy w temperaturze 175°C przez 60-65 minut.

KROK 8: Ciasto pozostawiamy do całkowitego ostygnięcia, a następnie umieszczamy je w lodówce

na 4-6 godzin.

KROK 9: Podajemy z kokosową bitą ,,śmietaną". Aby ją wykonać puszkę mleka kokosowego schładzamy w lodówce przez 8 godzin. Następnie umieszczamy w misce jego stałą część, dodajemy cukier puder i ubijamy za pomocą miksera ręcznego.