





Ciasto dyniowe


 Bożena1960

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 12 porcji

Składniki:

puree z dyni - 250 g
mąka tortowa - 380 g
jajka - 4 szt.
cukier - 1/2 szklanka

cukier waniliowy - 3 łyżeczka
masło - 200 g
proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka

Dodatkowe info:

Jest sezon na dynię więc trzeba się nacieszyć, dlatego dzisiaj moje ulubione ciasto dyniowe o pięknym koloru, smaczne i proste w przygotowaniu. Polecam

Sposób przygotowania:

KROK 1: Puree dyniowe:

Dynię obrać, pokroić na kawałki i ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Następnie delikatnie skropić olejem i włożyć do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i piec 20 minut. Wyjąć, przestudzić i zmiksować blenderem.

Ciasto:

Do większej miski wsypać oba cukry, dodać pokrojone w mniejsze kawałki masło i zmiksować do białości. Następnie dodawać żółtka cały czas miksując do połączenia składników. Do masy jajecznej dodać puree z dyni i wymieszać łyżką drewnianą już nie miksując. Do masy przesiać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i ponownie wymieszać. Ciasto wyłożyć do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Włożyć do piekarnika nagrzanego 180 stopni i piec około 45 minut, a najlepiej do suchego patyczka. Po upieczeniu i wystudzeniu oprószyć cukrem pudrem.