





Ciasto dyniowe z nutą pomarańczy

 Iwona Kuczer

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 średni

 20 porcji

Składniki:

1/2 kostki masła lub margaryny - 125 g
jajka - 2 szt.
cukier trzcinowy - 1 i 1/4 szklanka
piure z dyni - 1 szklanka
mąka pszenna - 1 i 1/2 szklanka
mąka orkiszowa razowa - 3/4 szklanka
sok z pomarańczy - 1/4 szklanka

soda oczyszczona - 2 łyżeczka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
kandyzowana skórka pomarańczy - 1/3 szklanka
posiekane orzechy włoskie - 1/3 szklanka
cynamon mielony - 1 łyżka
sól - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Piure z dyni robimy następująco - obraną, oczyszczoną i pokrojoną na duże kawałki dynię pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 160 st.C do miękkości, ok. 30 min. Upieczoną dynię miksujemy blenderem.

Drugi sposób to uduszenie pokrojonej na małe kawałki dyni w niewielkiej ilości wody. Jest ona jednak wtedy mniej aromatyczna niż upieczona.

Jeśli zamrozimy gotowe piure możemy takie ciasto upiec także zimą.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło (margarynę) ubijamy z cukrem na gładką masę. Dodajemy po kolei jajka i jeszcze chwile ubijamy. Dodajemy piure z dyni, sok z pomarańczy, mieszamy.

KROK 2: Mąkę i resztę suchych składników przesiewamy, dodajemy orzechy i kandyzowaną skórkę, mieszamy. Dodajemy do masy maślanej i szybko mieszamy. Nie można mieszać za długo, tylko do połączenia się składników. - nie dłużej.

KROK 3: Przekładamy do nasmarowanej i wysypanej tartą bułką formy keksowej lub babkowej. Pieczemy ok. 1 godziny w temp. 180 st. C. Po upieczeniu patyczek wbity w środek ciasta powinien być suchy.

Po przestudzeniu można posypać cukrem z agawy.