




Ciasto dyniowo-kokosowe z nutą pomarańczową (bezglutenowe)

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 1 porcja

Składniki:

dynia np. hokkaido - 300 g	gałka muszkatołowa - 1 łyżeczka
pomarańcza (sok i skórka otarta) - 1 szt.	mąka ryżowa jasna - 50 g
masło miękkie - 100 g	mąka jaglana - 30 g
cukier trzcinowy - 100 g	skrobia kukurydziana - 20 g
wiórki kokosowe - 100 g	proszek do pieczenia bezglutenowy - 1,5 łyżeczka
jaja (w temperaturze pokojowej) - 3 szt.	garnek do gotowania na parze - 1 szt.
cynamon cejloński mielony - 1 łyżeczka	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomarańczę dobrze wyszorować, oskrobać z niej cienko skórę oraz drobno ją posiekać. Dynię pokroić na małe kawałki (ok. 2 cm). Do garnka do gotowania na parze wlać wodę oraz dodać skórę pomarańczową, dynię umieścić na pierwszym poziomie. Gotować na parze około 20 minut, a następnie dynię zblendować. Płyn z gotowania przelać przez sitko i zebrać skórę pomarańczową. Do misy robota włożyć masło, cukier, wiórki kokosowe, ugotowaną i rozdrobnioną dynię, jajka, cynamon, gałkę muszkatołową, skórę pomarańczową i wyciśnięty z pomarańczy sok, wymieszać. Dodać mąkę i proszek do pieczenia, ponownie wymieszać. Masę przełożyć do tortownicy (średnica 24-26 cm) nasmarowanej tłuszczem lub wyłożonej papierem do pieczenia.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, piec 15 minut, a następnie obniżyć temperaturę do 160 stopni i piec jeszcze około 35 minut (do suchego patyczka). Wyjąć z piekarnika, odstawić na kratkę do ostudzenia. Posypać cukrem pudrem i ewentualnie udekorować kwiatami jadalnymi.

KROK 2: Kroić po wystudzeniu i podawać.