Ciasto dyniowo- migdałowe

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

75 min

16 porcji

Składniki:

Dynia hokkaido lub inna - 400 g
Mielone migdały - 300 g
Mąka - 100 g
Cukier drobny - 200 g
Jajka ekologiczne - 6 szt.
Proszek do pieczenia - 1 czubata łyżeczka
Cynamon cejloński - szczypta
Sok z cytryny bio - 2 łyżka
Cukier ze skórką pomarańczową - 1 łyżeczka
Cukier waniliowy z prawdziwą wanilią - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Ciasto jest puszyste, aromatyczne i pyszne , mało słodkie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię pokroić i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach.
W oddzielnej misce wymieszać mielone migdały, mąkę i proszek do pieczenia.

KROK 2: Żółtka oddzielić od białek.
Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym do białości.

KROK 3: Do ubitych żółtek dodawać po łyżce mąki z migdałami i proszkiem do pieczenia, dodać utratą dynię, wymieszać. Dodać cynamon i sok z cytryny.

KROK 4: Do masy dodać stopniowo ubite na sztywno białka i delikatnie wymieszać.

KROK 5: Tortownicę o średnicy 26 cm wyłożyć papierem do pieczenia i wyłożyć ciasto. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na dolną półkę piekarnika.

KROK 6: Pieczemy około 60 minut.

KROK 7: Po przestudzeniu posypujemy cukrem pudrem.

KROK 8: Podajemy

KROK 9: Najlepiej do pysznej kawy.