



Ciasto dyniowo-orzechowe

 Nikita

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 1 porcja

Składniki:

orzechy włoskie mielone - 100 g
dynia (np. hokkaido) - 300 g
jaja - 4 szt.
cukier trzcinowy - 100-120 g
mąka owsiana bezglutenowa
(można zmielić płatki) - 100 g
mąka gryczana jasna - 50 g

skrobia z tapioki - 50 g
proszek do pieczenia bezglutenowy
- 2 łyżeczka
sól - - szczypta
cynamon cejloński mielony - 3/4
łyżeczka
olej słonecznikowy - 1/3 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię drobno rozdrobnioną (startą na drobnej tarce lub rozdrobnioną w malakserze), jajka, cukier, olej i cynamon włożyć do misy robota, wymieszać do połączenia składników. Dodać mąki, proszek do pieczenia, sól i zmielone orzechy włoskie, wymieszać na jednolitą masę. Rozgrzać piekarnik do 180°C. Nasmarować formę do pieczenia (12 x 30 cm) tłuszczem lub wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto wylać do formy, wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec około 50-55 minut.

KROK 2: Ciasto dyniowo-orzechowe pozostawić do ostygnięcia na kratce, ewentualnie można posypać cukrem pudrem. Kroić na kawałki i podawać.