



Ciasto z dynią, ziarnami i suszonymi owocami



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [ciasta](#)

Warto wiedzieć:

60 min

12 porcji

Składniki:

płatki owsiane - 1/2 szklanka
śliwki suszone - 5 szt.
morele suszone niesiarkowane - 1 garść
orzechy pekan lub włoskie - 1 garść
siemię lniane mielone - 3 łyżka
rodzynki - 1 garść
żurawina - 1 garść
jajka - 3 szt.
dynia utarta na dużych oczkach - 1,5 szklanka
miód - 3 łyżka

jabłko utarte - 1 szt.
soda - 1 łyżeczka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
cynamon - 1 łyżeczka
kardamon - 1 łyżeczka
mąka owsiana - 1 szklanka
olej - 50 ml
gorzka czekolada - 50 g
oliwa - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki owoce i orzechy posiekać. Przesypać do miski. Jajka ubić z miodem, dodać przesianą mąkę owsianą, olej, proszek do pieczenia i sodę oraz przyprawy. Następnie dodać startą dynię i jabłko. Całość wymieszać delikatnie łopatką. Dodać suszone owoce i ziarna. Wymieszać. Przełożyć do blaszki, wyrównać wierzch. Piec w 180 stopniach godzinę. Wyjąć i wystudzić.

Gorzką czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, dodać łyżeczkę oleju i położyć na wierzch ciasta. Posypać posiekanymi orzechami i żurawiną (dodałam także listki greckiej bazylii, którą ostatnio dodaję do deserów.)