

Ciasto dyniowe (piernikowe)

Przepis dodany przez użytkownika ds



Wspaniałe ciasto dyniowe. Nawet po kilku dniach jest mięciutkie i pyszne.

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Dynia - 2 szkl.
- Jajka - 4 szt.
- Cukier - 1 szkl.
- Mąka pszenna - ok. 2 szkl.
- Olej - 1 szkl.
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- Sól - 1 szczypta(y)
- Soda oczyszczona - 1 łyżeczka(i)
- Przyprawa piernikowa - 1 łyżeczka(i)
- Kakao - 1 łyżka(i)
- Rodzynki królewskie - 1 garść

Etapy przyrządzania:

- 1.** Dynię umyć, obrać ze skórki i zetrzeć na tarce z grubymi oczkami. Utrzeć mikserem jajka z cukrem na białą, puszystą masę. Mąkę wymieszać ze wszystkimi produktami sypkimi i stopniowo dodawać do jajek wciąż miksując, ale na niskich obrotach. Na koniec powoli wlewać olej, wsypać dynię i rodzynki. Przełożyć na wyłożoną papierem blachę i piec ok. godziny w 180 st. To czy ciasto jest upieczone sprawdzamy za pomocą patyczka, jeśli jest suchy ciasto należy wyjąć z piekarnika.

Jak podawać?

Podawać oprószone cukrem pudrem np. z lodami waniliowymi.